



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000360

Registrata in data 23 Mar 2016 alle ore 12:30

da LUCIANO DE PALMA

Broccoli di stagione con gelè di pomodoro, peperone crusco e briciole croccanti di pane casereccio

Un antipasto di terra vegetariano in cui la salsa di pomodoro è legata con la mollica di pane di Altamura, i vegetali saltati con aglio in camicia ed erbe aromatiche di stagione. La nota croccante e proprio data dal pane alla pugliese abbrustolito con acciughe, aglio tritato e olio.

Tempo di preparazione: 12 minuti

Ingredienti per 4 persone

Broccoli verdi g 100
Broccoli romani g 100
Broccoli calabresi g 100
Salsa passata di pomodoro g 200
Colla di pesce g 4
Peperone crusco n. 1
Pane casereccio raffermo q. b.
Filetti di acciuga sott' olio n.1
Olio evo
Sale e pepe q.b.

Preparazione

Selezionare le migliori roselline dei broccoli, sbianchire e condirle a crudo con olio, sale e pepe. Portare a bollore la passata di pomodoro, unire la gelatina precedentemente reidratata in acqua fredda, frizionare e colare in uno stampo. Passare in padella le briciole di pane con olio evo ed il filetto di acciuga. Comporre partendo con la gelè alla base, montare in verticale le roselline di broccoli, guarnire con il crunch di pane e aggiungere un filo di olio a crudo.