Ricetta N. RE002256 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 15 Giu 2018 alle ore 09:10
da SHAMIRA GATTA

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della stagione: Estate
Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Campi di fragole

Pappa al pomodoro moderna ricoperta di gelèe di pomodoro su crumble di olio ed estratto di basilico.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 4 persone

Per la pappa al pomodoro:
300 g di pane raffermo
100 g di passata di pomodoro La Fiammante
n. 1 cipollotto
n. 1 spicchio d'aglio
n. 1 mazzetto di basilico
50 g di olio Fam
20 g di aceto balsamico
sale e pepe.

Per la gelèe:
300 passata di pomodoro La Fiammante
6 g di agar agar
n. 2 gocce di tabasco verde
sale

Per il crumble di olio all'estratto di basilico:
n. 1 mazzetto di basilico
100 g di olio
sale
farina q.b

Prodotti utilizzati

Olio Fam, Passata di Pomodoro La Fiammante

Strumenti di cottura

Padella, pentola, fornelli.

Preparazione

Per la pappa al pomodoro moderna: in una pentola versate l'olio, fatevi dorare la parte tenera del cipollotto e l'aglio, quando sono dorate unite il pane a cubetti e fate dorare a fuoco alto, sfumate con l'aceto balsamico. A questo punto unite il pomodoro, il basilico e gli altri ingredienti e lasciate sobbollire a fuoco dolce per almeno 1 ora, quindi lasciate raffreddare, infine unite ancora un filo d'olio e frullate metà composto, trasferite sottovuoto e fate riposare al fresco in frigorifero per una notte.
Per la gelèe di pomodoro: unite in un pentolino la passata e l'agar agar, salate e portate a ebollizione, colate la gelèe ottenuta in stampi a forma di fragola e lasciate solidificare, quindi scavate le fragole ottenute.
Per il crumble: sbollentate per 30 secondi il mazzetto di basilico in acqua bollente salata, quindi scolatelo e tuffatelo in

acqua e ghiaccio, scolatelo nuovamente e passatelo all'estrattore, in un pentolino unite l'olio e l'estratto, salate e aggiungete farina quanto basta per ottenere un composto grumoso, mescolate energicamente e trasferite sul fuoco a fiamma dolce. Quando sarà croccante sarà pronto, tenete in caldo.
Assembliamo il piatto: con un sac a poche riempite le fragole di gelèe di pomodoro con la pappa al pomodoro a temperatura ambiente, disponete il crumble ancora caldo in un piatto, disponetevi sopra le fragole con delicatezza, lucidatele con un filo d'olio e decorate con fiori e germogli, servite subito.

Vino consigliato

vino bianco 100% pecorino

La ricetta ha partecipato a:

Questa ricetta è stata creata appositamente per My Social Recipe, gli stampi sono realizzati da me partendo da fragole vere e silicone ad uso alimentare