



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001322

Registrata in data 18 Mag 2017 alle ore 14:49

da **FEDERICA GATTO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Cannolo Campano

Pacchero al caffè con mousse di ricotta di bufala, nocciole di Giffoni, culis di pomodoro al basilico e polvere si corbarino.

Pasta e pomodoro da sempre rappresentano nel mondo due ingredienti tipici della dieta mediterranea. Nella mia ricetta ho voluto utilizzare questi fantastici elementi per riprodurre una "dolce" alternativa al classico primo piatto al pomodoro. Ed ecco che con un po' di estro e fantasia ho dato vita ad un cannolo campano: pasta, caffè, pomodoro e ricotta di bufala elementi simbolo di un campanilismo spiccante.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

n. 4 paccheri al caffè
150 g di ricotta di bufala
50 g di zucchero a velo
1 pizzico di cannella
200 g di pelati al basilico La Fiammante
100 g di zucchero semolato
50 g di nocciola tonda di Giffoni
n. 1 foglio di colla di pesce
n. 1 limone
n.10 corbarini per la polvere

Prodotti utilizzati

Pomodoro pelato con basilico La Fiammante
Corbarino La Fiammante
Paccheri al caffè La fabbrica della pasta di Gragnano

Strumenti di cottura

1 padella antiaderente- 1 frusta-1 mixer da cucina- 1 colino fino - 1 teglia da forno

Preparazione

Pacchero: in una casseruola cuocere i paccheri ed una volta ultimata la cottura lasciarli asciugare su un panno da cucina.
Ricotta: mantecare la ricotta, lo zucchero e velo ed un pizzico di cannella fino ad ottenere un composto compatto ed omogeneo.

Culis: in una padella antiaderente versare i pomodoro al basilico precedentemente schiacciato, aggiungere lo zucchero semolato, il succo di limone, la colla di pesce e portare ad ebollizione. Una volta caramellato lo zucchero con l'aiuto di un mixer da cucina frullare il composto e successivamente passarlo al colino fino per privarlo dalle impurità, così da ottenere un culis vellutato.

Corbarino disidratato: stendere i pomodorini tagliati a metà in una teglia da forno e lasciarli essiccare per circa tre ore a 70°. Con l'aiuto del mixer ottenere una polvere (questo procedimento può essere effettuato anche nei giorni precedenti). Infine riempire il pacchero con la mousse di ricotta ed intingere le due estremità nelle nocciole tritate. In un piatto da portata versare il culis, adagiare il cannolo, qualche nocciola, qualche chicco di caffè e la polvere di corbarino. A piacimento è possibile guarnire con qualche fogliolina di basilico fresco e zucchero a velo.

Vino consigliato

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Ben Ryé- Passito di Pantelleria- Donnafugata