



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002059 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 26 Apr 2018 alle ore 11:30

da LAURA ROSSI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Capasanta e consistenze di pomodoro

La passata di pomodoro e l'olio extravergine di oliva interpretati in varie consistenze, per esplorarne e valorizzarne le numerose, a volte inattese, sfaccettature. Nessun vezzo decorativo fine a se stesso? tutto è funzionale all'esaltazione dei sapori e dei colori.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per la maionese di pomodoro:

80 g passata di pomodoro

40 g olio extravergine di oliva

40 g olio di riso

n. 4 coralli di capesante (preventivamente abbattuti)

n. 2 prese di sale

qualche goccia di aceto di vino bianco

n. 4 gocce di tabasco

la punta di un cucchiaino di guar.

Per il corallo al pomodoro:

100 g acqua

70 g passata di pomodoro

40 g olio extravergine di oliva

15 g farina

5 g polvere di peperoni cruschi

un pizzico di sale.

Per l'aria al pomodoro:

100 g latte scremato

60 g passata di pomodoro

3 g lecitina di soia.

Per comporre il piatto:

n. 4 noci di capesante

15 g burro di cacao

cristalli di sale Maldon q.b.

Preparazione

Per la maionese di pomodoro: frullare la passata di pomodoro e i coralli con sale, aceto e tabasco, utilizzando il frullatore ad immersione. Aggiungere l'olio extravergine e l'olio di riso a filo, continuando a montare. Unire il guar per addensare, continuando a frullare.

Per il corallo al pomodoro: riunire tutti gli ingredienti ed emulsionare con un mixer. Scaldare una padellina antiaderente, versarvi un cucchiaio di composto e lasciar cuocere a fuoco medio finché si formeranno dei forellini e i bordi tenderanno

a scurire. Prelevare delicatamente con una pinza e scolare su carta da cucina.

Per l'aria al pomodoro: unire latte e passata di pomodoro e portare a 60°. Aggiungere la lecitina di soia e frullare con un mixer ad immersione incorporando aria per formare una schiuma.

Per comporre il piatto: in ogni piatto realizzare una pennellata di maionese di pomodoro. In una padella antiaderente fondere il burro di cacao e rosolarvi le capesante 40/50" per lato. Asciugarle su carta da cucina, disporne una al centro di ogni pennellata ed insaporirla con qualche cristallo di sale Maldon. Appoggiarvi un corallo, completare con l'aria appena montata e servire.