



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002241 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 11 Giu 2018 alle ore 11:02**

**da LAURA ROSSI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## **Cappellacci rossi di burrata, spuma di pomodoro, gamberi marinati al limone**

La pasta, preparata con il pomodoro, accoglie un ripieno di burrata in purezza. Per rinfrescare ed aromatizzare, i gamberi, preventivamente abbattuti, profumati con buccia di limone, e la nota delicatamente acida di un sugo di pomodoro e basilico reso spumoso attraverso l'utilizzo del sifone. La croccantezza è affidata ad un trito di olive caramellate disidratate, dal sapore dolce ma deciso.

Tempo di preparazione: 2 ore

### **Ingredienti per 6 persone**

Per i cappellacci rossi di burrata:

600 g burrata

200 g farina di tipo 1

60 g passata di pomodoro La Fiammante

n.1 uovo (50 g)

30 g triplo concentrato di pomodoro

n.1 tuorlo

Per la spuma di pomodoro:

600 g passata di pomodoro La Fiammante

50 g olio extravergine di oliva FAM

abbondante basilico fresco

6 g di gelatina in fogli

mezzo spicchio d'aglio, privato dell'anima, schiacciato

sale grosso q.b.

per i gamberi marinati al limone:

30 gamberi preventivamente abbattuti

n.1 limone -la buccia, grattugiata

olio extravergine di oliva FAM q.b.

sale in fiocchi q.b.

Per le olive caramellate disidratate:

20 g zucchero

20 g acqua

10 g olive taggiasche denocciate

Per comporre il piatto:

n.30 foglioline di basilico

### **Prodotti utilizzati**

Passata di pomodoro La Fiammante, olio extravergine di oliva FAM

### **Preparazione**

Per i cappellacci rossi di burrata: lavorare la farina con le uova, la passata e il concentrato di pomodoro a bassa velocità in planetaria per almeno una decina di minuti. formare una palla con l'impasto, avvolgerla in pellicola da cucina e lasciar riposare per 30/60'.

Frullare grossolanamente la burrata e riempirvi un sac à poche senza bocchetta; riporre nella parte più fredda del frigorifero.

Tirare la pasta allo spessore minimo, farcire con la burrata e formare i cappellacci.

Per la spuma di pomodoro: ammolare la gelatina in acqua fredda.

In una larga padella preparare un sugo con la passata e il sale grosso: coprire con il coperchio e mantenere la fiamma alta. Quando il sugo risulterà ben asciutto toglierlo dal fuoco, regolare di sale, se necessario, e condirlo con l'olio, l'aglio e il basilico. Lasciare intiepidire, togliere l'aglio e il basilico e passare al setaccio.

Sgocciolare la gelatina, scioglierla al microonde alla massima potenza per 15/20" e unirla al sugo, mescolando velocemente. Coprire con pellicola a contatto e riporre in frigorifero per 3 ore.

Per i gamberi marinati al limone:sgusciare i gamberi, privarli del filetto intestinale e condirli con sale, olio e la buccia di limone. Massaggiarli delicatamente con la marinata e tenerli da parte.

Per le olive caramellate disidratate: in un pentolino scaldare l'acqua con lo zucchero e cuocere per ottenere uno sciroppo. Intanto tritare grossolanamente le olive, poi unirle allo sciroppo e cuocere per 3'.

Scolare bene e stendere le olive su una placca foderata di carta da forno. Lasciarle asciugare in essiccatore a 60° per almeno 4 ore o finché risulteranno croccanti.

Per comporre il piatto: lavorare con le fruste il composto per la spuma, trasferirlo in un sifone da mezzo litro e caricare con una carica.

Cuocere i cappellacci per un paio di minuti in acqua a leggero bollore piuttosto salata. Prelevarli con una schiumarola, sgocciolarli su carta da cucina e impiattare su piatti caldi. Disporre 5 per ciascuna porzione, appoggiare un gambero ad ogni cappellaccio e cospargere con le olive. Realizzare un ciuffo di spuma accanto ad ogni gambero, completare con foglioline di basilico e servire immediatamente.