



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001407

Registrata in data 05 Giu 2017 alle ore 13:13

da ALESSANDRO RAPISARDA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Cappelletti in brodo...a Ferragosto

Cappelletti in brodo...a Ferragosto è la ricetta che Alessandro Rapisarda, chef presso Cafè opera al Gallery Hotel di Recanati, presenta alla prima edizione del premio Coltiviamo Talenti, progetto ideato da Così Com'è e LSDM in collaborazione con Luciano Pignataro Wine Blog.

Tempo di preparazione: 5 ore

Ingredienti per 6 persone

Per la pellicola di pomodoro (sfoglia)

200 g di Datterino Rosso intero in succo Così Com'è

25 g di Doppio Concentrato di Datterino Rosso Così Com'è

50 g di glucosio in polvere

15 g di basilico genovese

20 g di cipolla bianca

Per il ripieno dei cappelletti

Per la salsa di pomodoro

250 g di Datterino Rosso al naturale Così Com'è

150 g di Datterino intero in succo Così Com'è

10 g di Doppio Concentrato di Datterino Rosso Così Com'è

20 g di basilico genovese

30 g di cipolla bianca

25 g di carote

35 g di sedano

Sale fino q.b.

Per la parmigiana di melanzane

1 kg di melanzane tonde ben mature

Sale fino q.b.

500 g di farina bianca 00

5 l di olio di semi di arachidi

200 g di salsa pomodoro preparata in precedenza

50 g di basilico genovese

200 g di parmigiano 36 mesi

100 g di mozzarella di bufala campana DOP

Per il confezionamento dei cappelletti

n.36 quadratini di sfoglia di pomodoro

100 g di ripieno di parmigiana di melanzane

Acqua minerale con nebulizzatore spray q.b.

Per l'acqua di pomodoro

500 g di Datterini Gialli in Acqua di Mare Così Com'è
500 g di Datterini Rossi in Acqua di Mare Così Com'è
20 g di acqua di mare di conservazione dei datterini Così Com'è

Per il brodo

250 g di acqua di pomodoro preparata in precedenza
100 g di acqua di conservazione di mozzarella di bufala
15 g di basilico genovese
5 g di origano comune fresco
5 g di maggiorana fresca
25 g di mizcan (aceto di riso)

Per l'olio di peperone di senise

20 g di peperoni di Senise secchi
300 g di olio di semi di vinacciolo

Per l'olio di basilico

200 g di basilico genovese
50 g di prezzemolo
400 g di olio di semi di vinacciolo

Per la finitura del piatto

350 g di cappelletti
200 g di brodo
30 g di piselli freschi sbucciati a crudo
n.12 foglie basilico genovese
n.12 foglie basilico greco
n.12 foglie basilico porpora
n.12 foglie basilico limone
n.12 foglie oxalis
n.12 foglie rumex sanguineo
n.12 foglie tagete
n.12 foglie maggiorana
n.12 foglie origano messicano
n.12 foglie rucola selvatica
n.6 foglie di nasturzio
n.6 foglie di tatsoi
n.6 fiori di crescione
n.6 fiori di aglio selvatico
n.6 fiori di senape selvatica
n.6 fiori di sambuco
n.10 g di semi di ajuan

Preparazione

Per la pellicola di pomodoro (sfoglia)

Portare ad ebollizione i pomodori datterini con il loro succo, il basilico, la cipolla tagliata a julienne e far sobbollire per 5-6 minuti in modo da far evaporare parte della sua acqua e cuocere la cipolla.

Regolare di sale e aggiungere del concentrato di pomodoro per accentuare la colorazione e dare corpo al composto.

Eliminare le foglie di basilico, frullare il tutto e passare allo chinois. Raffreddare velocemente il composto in abbattitore.

Aggiungere il glucosio in polvere una volta freddo con una proporzione di 40 g di glucosio ogni 1500 g di salsa.

Stendere l'impasto ottenuto su un silpat ad uno spessore di 2-3 mm e lasciar asciugare in forno per 5 ore a 45° C.

Trascorso questo tempo si formerà una pellicola facilmente modellabile dal gusto intenso di pomodoro che permetterà di confezionare i cappelletti.

Tagliare la sfoglia di pomodoro in quadrati di 3 cm per lato.

Per il ripieno dei cappelletti

Per la salsa di pomodoro

Lavare, mondare e tagliare a mirepoix le verdure. Realizzare una salsa di pomodoro portando tutti gli elementi ad ebollizione partendo da freddo. Regolare di sale e non aggiungere nessun grasso.

Far bollire per 15 minuti circa e frullare il tutto e passare allo chinois.

Per la parmigiana di melanzane

Pelare le melanzane e tagliarle a fette dello spessore 1 cm. Macerarle per 20 minuti con poco sale in modo da far perdere l'acqua di vegetazione. Asciugarle, infarinare leggermente e friggerle in olio caldo fino a che non siano ben dorate.

Procedere come una parmigiana di melanzane in modo classico alternando le melanzane fritte, la salsa di pomodoro, il basilico spezzato, il parmigiano e poca mozzarella di bufala. Non aggiungere altro grasso.

Cuocere la parmigiana di melanzane in forno a 180° C per 20 minuti fino a quando siano ben dorate.

A cottura ultimata raffreddare il tutto in abbattitore fino alla temperatura di 2° C.

Frullare la parmigiana di melanzane all'interno di un bimby alla massima velocità a freddo per creare un composto fluido e ben omogeneo.

Regolare di sale e inserirlo nei sac-a-poche.

Per il confezionamento dei cappelletti

Riempire i quadratini di sfoglia di pomodoro con la farcia di parmigiana di melanzane e chiuderli come un classico cappelletto.

Aiutarsi con dell'acqua nebulizzata per chiudere bene i lati della sfoglia.

Per l'acqua di pomodoro

Scolare i pomodori dall'acqua di conservazione e tenerla da parte. Frullare i pomodori nel bimby alla massima velocità a freddo.

Inserire i pomodori frullati in un canovaccio bianco e lasciare decantare in frigorifero per estrarre l'acqua.

Aggiungere dell'acqua di mare per aggiustare la sapidità.

Per il brodo

Correggere l'acqua di pomodoro ottenuta con dell'acqua di mozzarella di bufala (circa 1/3 del peso dell'acqua di pomodoro) e con delle gocce di aceto di riso per esaltarne l'acidità e la freschezza.

Mettere il brodo in infusione a freddo con il basilico, l'origano e la maggiorana spezzati grossolanamente. Lasciare in infusione per 2 ore, filtrare il tutto con uno chinois e mantenere in fresco per il servizio.

Per l'olio di peperone di senise

Tagliare i peperoni di Senise a metà e asportare i semi.

Inserire i peperoni in un sottovuoto con l'olio di semi di vinacciolo e sigillare al 100%. Inserire il sacchetto in un bagno termostatico a 65° C per 12 ore.

Trascorse le 12 ore versare tutto il composto in un bimby e far girare alla massima velocità a 65° C per 5 minuti. Passare il composto attraverso una etamina.

Ne risulterà un olio rosso vivo dal gusto intenso e persistente di peperone dolce. Conservare in un dispenser per il servizio.

Per l'olio di basilico

Sfogliare e lavare separatamente il basilico e il prezzemolo. Sbianchire tutto il prezzemolo e strizzarlo. Sbianchire anche metà del basilico e strizzarlo. Inserire il prezzemolo cotto, il basilico cotto e quello crudo in un bicchiere del paco jet.

Coprire di olio di semi di vinacciolo e congelare a -30° C. Pacossare il composto per 2 volte, poi farlo decantare attraverso un'etamina.

Ne risulterà un olio verde brillante, dal gusto puro di basilico fresco.

Conservare in un dispenser per il servizio.

Per la finitura del piatto

Mettere in una fondina i cappelletti (senza cucinarli) e coprire con il brodo freddo.

Mettere dei piselli crudi in torno al piatto. Sgocciolare dell'olio di peperoni di Senise e dell'olio di basilico.

Decorare con le erbe, i fiori e cospargere con pochi semi di ajuan.

Servire freddo.