



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001341

Registrata in data 06 Giu 2017 alle ore 13:00

da LEONARDO CATERINO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Cappuccino di pomodoro spuma di latte di bufala basilico e cornetto di frisella

Cappuccino di Pomodoro, latte bufala, basilico, cornetto di frisella è la ricetta che Leonardo Caterino, Chef del Ristorante Pashà, Conversano, presenta alla prima edizione del premio Coltiviamo Talenti, progetto ideato da LSDM e Così Com'è in collaborazione con Luciano Pignataro WineBlog.

Un antipasto fresco e leggero da gustare nelle giornate estive.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 4 persone

Per il caffè di pomodoro

1000 g di datterino rosso al naturale Così com'è.

Per la spuma di latte di bufala

1 l di latte di bufala

4 g di sale

Proespuma a freddo

Per le gocce di basilico

prima fase:

3 g sale

60 g di foglie basilico

2 g acido ascorbico

1 l di acqua

Seconda fase

80 g di zucchero

500 g di acqua

60 g di glucosio

15 g di succo di limone

Per il cornetto di frisella

500 g di farina 00

250 g di acqua

12,5 g di sale

7 g lievito di birra

Preparazione

Per il caffè di pomodoro

Tagliare a metà i pomodorini ed essicarli per 48 ore ad una temperatura di 50 °C e ridurli in polvere. Con la polvere così ottenuta, utilizzando una caffettiera napoletana, fare un caffè sostituendo alla polvere di caffè quella di pomodoro.

Per il latte di bufala

Mescolare tutti gli ingredienti e versarli in un sifone. Inserire due cariche di gas e far riposare in frigo per almeno 2 ore.

Per le gocce di basilico

Portare a bollore acqua, sale e acido ascorbico. Sbollentare nel liquido le foglie di basilico per 15 secondi e raffreddare in acqua e ghiaccio.

Unire le materie secche all'acqua, aggiungere il glucosio e portare a bollore. Raffreddare a 70 °C e unire il basilico.

Coprire con pellicola e lasciare in infusione per 12 ore. Trascorse le 12 ore unire il succo di limone e frullare il tutto e filtrare all'etamina. Versare in un biberon.

Per il cornetto di frisella

Sciogliere il lievito in acqua. Versare in una planetaria l'acqua, il lievito, la farina ed infine aggiungere il sale. Lavorare l'impasto per circa 5 minuti. Lasciar riposare per circa 15 minuti ed infine tirare la sfoglia, dalla quale si ritaglieranno dei triangoli che, arrotolati su se stessi, creeranno dei cornetti. Far lievitare i cornetti per circa 60 minuti ad una temperatura di 28 °C. Spennellare i cornetti di frisella con tuorlo d'uovo diluito con latte ed infornare a 190 °C per 12 minuti.

Composizione

In una tazza da cappuccino versare alla base il caffè di pomodoro, sifonare la spuma di latte di bufala e sovrapporre le gocce di basilico. Accompagnare il tutto con il cornetto di frisella ancora caldo.