



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003459 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 09 Feb 2021 alle ore 11:57

da GIUSEPPE TURO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Caprese a modo mio

Burratina croccante di fiordilatte, mistica profumata agli agrumi e pere croccanti e chiupito di gazpacho andaluso

Tempo di preparazione: 4 ore

Ingredienti per 1 persone

120 g Burrata di Andria
120 g Pasta per pane
30 g Mistica
10 g Pera disidratata
4 Foglie di basilico fritte
200 ml Olio di semi di girasole
2 Spicchi di arancio (tagliato a vivo)
2 Spicchi di pompelmo rosa

Gazpacho:

70% Pomodori puliti da semi e pelle
20% Peperone rosso
5% Cetriolo
5% Cipolla rossa
Q.b. Olio evo
Q.b. Sale
Q.b. Pepe

Strumenti di cottura

Friggitrice

Preparazione

Preparare la pasta che andremo ad utilizzare per avvolgere la burrata, ricavare panetti da 120 g, stenderli su una spianatoia e allargarli fino ad uno spessore di 2 millimetri, posizionare al centro la burrata dopo averla tenuta su un panno carta per permettergli di asciugarsi esternamente e spolverarla leggermente con un po' di farina.

Prendere i lembi della pasta e chiuderli con le mani sopra la burrata con l'ausilio di uno spago per alimenti tenerla ferma e immergerla nell'olio che sarà arrivato a 180°, scolare e asciugare su panno carta.

Impiattare con mistica condita con agrumi e pera, e servire con chiupito di gazpacho.

Per il gazpacho: fullare pomodori puliti da semi e pelle 70%, peperone rosso 20%, cetriolo 5%, cipolla rossa 5%, sale, pepe e olio evo

Vino consigliato

Hugo aperitivo