



Ricetta N. RE002073 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 27 Apr 2018 alle ore 10:12

da ROSA DEL GAUDO

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

## Caprese dolce

Semifreddo di burrata con glassa al pomodoro su crumble al cacao all'olio extravergine d'oliva e sferificazione di basilico.

Tempo di preparazione: 3 ore

### Ingredienti per 10 persone

Per il semifreddo di burrata

- 125 g burrata
- 125 ml latte
- 40 g zucchero
- 4 g amido di mais (Maizena)
- n.1 foglio gelatina in fogli
- n. 1 bacca vaniglia

Per il crumble al cacao

- 75 g farina
- 40 g zucchero
- n. 2 cucchiaini cacao amaro in polvere
- 35 g olio extravergine d'oliva

Per la glassa al pomodoro

- 50 g latte condensato
- 75 g zucchero
- 30 ml acqua
- 85 g cioccolato bianco
- 60 g passata di pomodoro
- 6 g gelatina in fogli (un foglio e mezzo)

Per la sferificazione di basilico

- n. 20 foglie basilico
- 150 ml acqua
- n. 1 foglio gelatina in fogli
- n. 1 bicchiere olio vegetale

### Prodotti utilizzati

Passata di pomodoro La Fiammante, Olio Extravergine d'oliva fruttato leggero FAM

### Preparazione

Sciogliete l'amido di mais in due cucchiaini di latte presi dal totale, in un pentolino mettete il latte con lo zucchero, aggiungete anche quello con l'amido e i semi di mezzo baccello di vaniglia. Portate ad ebollizione, quindi togliete dal fuoco e unite il foglio di gelatina precedentemente ammollato nell'acqua fredda. Frullate la burrata con il suo liquido di governo, quindi unite il latte e colate il tutto all'interno di stampini monoporzioni in silicone; fate raffreddare prima in frigo per un'ora, quindi mettete in freezer per almeno due ore.

Nel frattempo preparate il crumble. In una ciotola mescolate la farina con lo zucchero e il cacao, unite l'olio extravergine d'oliva e mescolate con un cucchiaino ottenendo un composto sbriciolato. Mettetelo in una teglia su un foglio di carta forno e cuocetelo in forno a 180° C per 15 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare.

Per la sferificazione di basilico, frullate le foglie del basilico con l'acqua fredda, quindi passatelo con un colino per estrarre solo la parte del succo. Ammollate un foglio di gelatina in acqua fredda, quindi fatelo sciogliere in un cucchiaino di acqua bollente e unitelo al succo di basilico.

A questo punto con l'aiuto di una bottiglia dotata di beccuccio fate colare delle gocce di succo di basilico all'interno di un bicchiere pieno di olio vegetale che avete preventivamente messo in frigo. Rimettete il bicchiere con le sfere di basilico in frigo e fate raffreddare bene.

Quando il semifreddo sarà ben congelato iniziate a preparare la glassa. Tagliate il cioccolato bianco a scaglette e mettetelo in una ciotola. Fate bollire in un pentolino il latte condensato con l'acqua e lo zucchero, versatelo bollente sul cioccolato e mescolate bene fino a farlo sciogliere bene. Unite la gelatina in fogli già ammollata in acqua fredda e sciogliete bene. Per ultimo unite la passata di pomodoro.

Quando la glassa ha raggiunto la temperatura di 32°C tirate fuori dal freezer il semifreddo alla burrata e mettetelo su una gratella, quindi glassatelo con la glassa al pomodoro.

Nel piatto mettete un po' di crumble al cacao, il semifreddo alla burrata glassato e decorate con le sfere di basilico che avrete scolato dall'olio e sciacquato delicatamente in acqua fredda.