



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002074 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 27 Apr 2018 alle ore 10:58**

da **ALESSANDRA GABRIELLI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

## Caprese nel bicchiere

Nell'ottica di rivisitare una ricetta della tradizione, ho pensato a cosa potesse valorizzare al meglio il pomodoro e l'olio. La prima ricetta che mi è venuta in mente è stata la caprese. Quattro ingredienti che danno vita ad un piatto che ci invidia tutto il mondo. Dovendo utilizzare la passata di pomodoro e non il frutto fresco, ho pensato di scomporre il piatto e da lì l'idea di fare dei bicchierini con stracciatella, passata di pomodoro sferificata, olio di oliva e basilico fresco.

Tempo di preparazione: 40 minuti

### Ingredienti per 4 persone

100 g di passata di pomodoro

2 g di agar agar

300 g di stracciatella

olio evo q.b.

basilico q.b.

sale q.b.

n.1 bicchiere di olio di semi di girasole per la sferificazione.

### Prodotti utilizzati

Passata di pomodoro La Fiammante, Olio FAM

### Strumenti di cottura

Mixer, piccola casseruola e fornello, una siringa senza ago, setaccio a maglia fine.

### Preparazione

Fare raffreddare per circa mezz'ora un bicchiere di olio di girasole in congelatore. Con un mixer frullare la passata di pomodoro per renderla il più setosa possibile. In una casseruola versare la passata di pomodoro e sciogliere al suo interno l'agar agar. Mettere la casseruola sul fuoco e portare il composto ad ebollizione in modo da attivare il gelificante. Lasciare sobbollire (sempre mescolando) per un paio di minuti. Lasciare intiepidire. Prelevare il composto con la siringa senza ago e iniziare a far gocciolare la siringa sul bicchiere con l'olio di girasole. Man mano si vedrà depositarsi sul fondo le sfere di pomodoro. Procedere fino ad esaurimento del composto. Lasciare riposare le sfere ottenute per qualche minuto dopo di che versate il tutto in un setaccio a maglia fine e lasciate sgocciolare per bene. Trasferire le sfere in una ciotola con dell'acqua e sciacquarle molto delicatamente per togliere il residuo di olio. Prendere 4 bicchierini da 120 ml circa. Dividere la stracciatella nei bicchieri e aggiungere in superficie il pomodoro sferificato (circa 2 cucchiaini per parte), una fogliolina di basilico, un pizzico di sale e un filo di olio.