



Ricetta N. RE002837 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 29 Mar 2019 alle ore 12:00

da RITA DEL CASTILLO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Ciambellina di pomodoro su un mare di burrata con croccante di pane dolce alla menta.

Un antipasto dalle diverse consistenze morbido, gelatinoso e croccante , un po' dolce, salato e per finire profumato di menta.

Tempo di preparazione: 210 minuti

Ingredienti per 4 persone

n. 1 bottiglia di Conserva passata di pomodorini di 330 ml

n. 1 Burrata di 300 g circa

n. 2 fogli di colla di pesce

n. 2 fette di pane di semola di rimacinato

Olio di oliva q.b.

Cipolla q.b.

Foglie di Menta q.b.

Sale , pepe, zucchero q.b.

Strumenti di cottura

Formine di silicone a forma di ciambellina

Preparazione

Mettere in ammollo in acqua fredda la colla di pesce per 10 minuti.

In una casseruola fare un soffritto con olio e cipolla, appena imbiondita aggiungere la passata di pomodorini, cuocere per 10 minuti circa.

Appena spento aggiungere la colla di pesce e mescolare.

Far freddare e poi versarla negli stampini di silicone a forma di ciambellina.

Tenere in frigo a riposare almeno 2/3 ore (meglio una notte intera)

Tagliare le fettine di pane a cubetti piccoli di circa 0,5 cm.

In una padella antiaderente mettere a tostare i cubetti di pane e appena tostato aggiungere un cucchiaino di zucchero e caramellare.

Prendere la Burrata e metterla in un mix per farne una vellutata, poi passarla in un colino a trama stretta per eliminare i grumi .

Tagliuzzare le foglioline di menta e aggiungerle nei cubetti di pane caramellato che già nel frattempo si sono raffreddati. Trascorrere le ore di riposo per le ciambelline e sfornare su un foglio di carta da forno.

Impiattamento: in un piatto piano versare la vellutata di burrata e coprire il fondo, adagiare delicatamente la ciambellina sul centro e mettere i cubetti di pane caramellato al centro del buco della ciambellina, distribuire nei bordi della vellutata qualche cubetto di pane , qualche fogliolina di menta per decorare al centro della ciambellina e servire .