



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001367

Registrata in data 29 Mag 2017 alle ore 16:03

da GAETANO RUSSO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Coffee break

Coffee break è come Wikipedia ci suggerisce:

"Pausa nel corso di una riunione o di un convegno, per prendere un caffè o altre bevande o per fare un piccolo spuntino".

Ti piace sperimentare in cucina? Ami il caffè e la pasta?

Coffee break, è la ricetta che ti propongo per sperimentare ed utilizzare un prodotto novità nato a Napoli, città del buon caffè e dell'ottima pasta.

La particolare pasta al caffè è frutto di anni di studio e ricerca e nasce da una collaborazione tra la Kimbo, e la "La Fabbrica della Pasta" di Gragnano, che sapientemente hanno utilizzato le loro eccellenze.

Il caffè in polvere è presente all'8 % nell' impasto tradizionale della pasta e porta con sé un importante corredo di potenti antiossidanti.

La pasta si presenta con delle sfumature scure che richiamano il caffè ed ha un gusto delicato e deciso al tempo stesso e si trova in tre varianti: fusilloni, rigatoni e paccheri.

Coffee break sarà realizzato seguendo passo per passo la ricetta utilizzando dei paccheri con chantilly di bufala aromatizzata alla liquirizia.

Per la guarnizione sarà utilizzato uno sciroppo di pomodoro giallo, la Fiammante, che mitigherà la robustezza del caffè.

La granella di pistacchio che conferisce infine al piatto, il giusto equilibrio di sapori, tra dolce amaro e salato. Un dolce, salato molto particolare, che unisce sapori e sensazioni diverse.

Coffee break è un piatto dal giusto contenuto di caffeina che darà sprint al vostro dessert e spaccherà letteralmente il piatto dal gusto, a me è successo!!!

Mano ai fornelli provare per credere.

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti per 4 persone

200 g di Paccheri al caffè

Sale q.b.

20 g di pistacchio di Bronte

Per la chantilly di mozzarella

200 g di mozzarella di bufala Campana DOP

150 ml di panna liquida fresca

n. 5 cucchiari di zucchero a velo

6 g Agaranta (1 bustina o 3 g di gelatina alimentare precedentemente ammollata e strizzata)

2 g di polvere di liquirizia (alternativa bacca di vaniglia)

Per lo sciroppo di pomodoro

100 ml di acqua di conservazione di un vasetto da 340 g di pomodori gialli La Fiammante.

70 g di zucchero semolato.

20 g di scorze d'arancia candite ridotte in purea.

n. 2 cucchiari di Cointreau

Prodotti utilizzati

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Paccheri al caffè de La Fabbrica della Pasta di Gragnano
Pomodorini gialli La Fiammante Linea Gourmet
Mozzarella di bufala Campana DOP Azienda agricola Barlotti
Polevere di Liquirizia - Fabbrica della liquirizia Amarelli

Preparazione

Preparazione dello sciroppo di pomodoro

Mescolare la purea di scorze di arancia con l'acqua di conservazione dei pomodori.

Unire qualche pomodorino privato della pelle per rafforzare la purea.

Unire lo zucchero e cuocere a fuoco bassissimo, finché il liquido non si riduce della metà, diventando sciropposo e denso.

Unire il Cointreau.

Frullare con un mixer ad immersione.

Filtrare al passino e mettere da parte.

Preparazione della chantilly di Bufala

Tagliare a fette la mozzarella di Bufala e poggiarla su uno scolapasta per 30 minuti.

Prendere la mozzarella e con l'aiuto di un mixer ad immersione frullarla con il Cointreau.

Scaldare a fuoco lentissimo 2 cucchiaini di panna con la bustina di Agaranta (gelatina).

Mescolare fino a scioglimento togliere dal fuoco ed aggiungere alla mozzarella frullata.

Montare la restante panna con lo zucchero a velo

Aggiungere la liquirizia in polvere (vaniglia);

Unire il tutto alla mozzarella con l'aiuto di una spatola, avendo cura di non smontare la crema (dal basso verso l'alto).

Versare la crema in una "sac'a poche".

Mettere la crema in frigorifero per tre ore.

Preparazione della pasta

Cuocere la pasta in abbondante acqua che porteremo al bollore e saleremo leggermente.

Prelevare la pasta volta a volta con una schiumarola ancora al dente. Scolare e riporre i paccheri in acqua e ghiaccio, dovranno essere al dente e integri.

Asciugare su un canovaccio.

Prelevare la pasta e con l'aiuto della "sac'a poche" farcite con la chantilly di mozzarella

Aggiungete granella di pistacchio.

Composizione del piatto

Ponete due tre cucchiaini al centro di un piatto

Con l'aiuto di un cucchiaino realizzate un effetto "splash"

Appoggiate al centro del piatto due paccheri.

Attenzione rompere il piatto non è necessario, a me è successo, impiantando. Godetevi il vostro coffee break