



Ricetta N. RE001382

Registrata in data 30 Mag 2017 alle ore 10:15

da **LUIGI COPPOLA**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Colazione contadina

Colazione contadina è la ricetta che Luigi Coppola, chef presso Tenuta Duca Marigliano di Capaccio, presenta alla prima edizione del premio Coltiviamo Talenti, progetto ideato da LSDM e Così Com'è in collaborazione con Luciano Pignataro WineBlog.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 4 persone

Per il sablè salato al pomodoro

300 g di farina

50 g farina di pomodori disidratati (bucce di Datterino Rosso in Acqua di Mare Così Com'è tenuto per 24 ore ad una temperatura di 60° C)

30 g di doppio concentrato di Datterino Rosso Così Com'è

150 g di burro fresco

Sale q.b

Pepe q.b

Per la spuma di provolone del monaco

200 g di provolone del monaco

225 g di panna

Per il cannolo di pomodoro

100 g di Datterino Rosso in succo Così Com'è passato

1 g di pectina

50 g di ricotta di bufala

Per il sorbetto di datterini gialli

300 g di Datterini Gialli in succo Così Com'è

100 g di zucchero di canna

100 g di glucosio

10 g sale

Per la polvere di pomodori

350 g di Dolci Metà di Datterino Rosso Così Com'è

Per la salsa al vino

200 ml di vino rosso

50 g di zucchero di canna

Prodotti utilizzati

Bucce di Datterino Rosso in Acqua di Mare Così Com'è

Doppio Concentrato di Datterino Rosso Così Com'è

Provolone del monaco

Datterino Rosso in succo Così Com'è passato
Ricotta di bufala
Datterini Gialli in succo Così Com'è
Dolci Metà di Datterino Rosso Così Com'è

Strumenti di cottura

Forno, roner, fornelli.

Preparazione

Per il sablè salato al pomodoro

Unire tutti gli ingredienti in una planetaria e lavorarli fino ad impasto omogeneo. Stendere la pasta sablè e rivestirne uno stampo per cartelletta.

Cuocere a 160° C per 20 minuti.

Per la spuma di provolone del monaco

Portare ad ebollizione la panna, versare sul provolone grattugiato e lasciare in infusione per 30 minuti.

Versare il composto in un sifone, caricare e lasciar riposare per 2 ore.

Per il cannolo di pomodoro

Portare a ebollizione il succo di datterino con pectina, stendere un tappeto di silicone allo spessore di 1 mm essiccare per 40 minuti in forno a 80° C.

Ricavarne una striscia 3×3 e farcirlo con la ricotta di bufala come se fosse un cannellone.

Per il sorbetto di datterini gialli

Mettere tutti gli ingredienti nel bymby , frullare alla massima velocità ,riempire con il composto i contenitori del paco jet.

Abbatte in negativo.

Per la polvere di pomodori

Essiccare alla temperatura di 70° C per circa 36 ore, una volta secchi frullare nel bimbi.

Il risultato sarà una polvere grossolana.

Per la salsa al vino

Mettere sul fuoco e far ridurre della metà, se dovesse servire legare con gomma di xantana.

Vino consigliato

Vino rosso