



Ricetta N. RE002230 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 08 Giu 2018 alle ore 10:04

da ELIO GENUALDO

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Colori e sapori

Un gioco di colori e sapori, pomodori, olio, basilico e mozzarella lavorati in maniera semplice tale da esaltarne il gusto. Un piatto che rappresenta, a mio avviso, il bello nonché il buono del nostro patrimonio gastronomico. Una ricetta, per questo contest, facilmente replicabile per chi legge ma soprattutto senza utilizzo di materie prima dall'elevato costo.

Tempo di preparazione: 180 minuti

Ingredienti per 4 persone

320 g di Ziti tagliati

Olio evo

n.1 spicchio di aglio

Peperoncino q.b.

Per la Crema di Pomodori

n.1 confezione pelato san marzano dell'agro sarnese-nocerino

1/2 passata di pomodoro

Olio evo

n.2 Limoni non trattati

Timo

Aglio

Peperoncino

Basilico

Stecca di cannella

Per il Pesto

50 g foglie di basilico

50 g di parmigiano reggiano

50 g di pecorino

80 g di pinoli

olio

sale

Per la crema di bufala

500 g mozzarella di bufala

100 g latte

Prodotti utilizzati

Una confezione Pelato San Marzano dell'agro sarnese -nocerino La Fiammante , passata di pomodoro La Fiammante, olio evo Fam

Strumenti di cottura

Classici da cucina di casa

Preparazione

Tagliare in due i pomodori e sistemarli su una teglia rivestita di carta forno. Spolverare i pomodori con timo, sale, basilico e zeste di limone, lasciar intero peperoncino, aglio e cannella. Irrorare con olio evo ed infornare a 80° in forno ventilato e lasciar asciugare per circa 1 ora e 30 minuti. Frullare e passare al colino.

Terminare la cottura in un pentolino aggiungendo 1/2 passata di pomodoro la Fiammante. Far asciugare ed aggiustare eventualmente di sale.

Pesto: lavate le foglie di basilico e asciugatelo su un canovaccio foglia per foglia. Disponete il basilico in un mixer ed aggiungere l'aglio tagliato a pezzetti, i pinoli, il pecorino ed il parmigiano grattugiato ed iniziate a frullare ad impulsi. Aggiungere l'olio evo a filo. Aggiustare di sale mixando a velocità minima .

Crema di bufala : tagliare la mozzarella a cubetti. Riscaldare il latte a 60°. Frullare il tutto ottenendo una crema liscia ed omogenea. (il latte va aggiunto in piccole dosi).

Cuocere la pasta e mantecarla in padella con l'aglio, l'olio ed il peperoncino. Aggiungere qualche cucchiaino di crema di pomodoro. Impiattare aggiungendo gocce di pesto e di bufala.