



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001426

Registrata in data 09 Giu 2017 alle ore 09:22

da **SALVATORE IANNONE**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Come una pasta e patate

Come una pasta e patate è la ricetta che Salvatore Iannone, che del Salotto Parthenope ristorante Napoli presenta alla prima edizione del premio Coltiviamo Talenti progetto ideato da Così Com'è e LSDM in collaborazione con Luciano Pignataro Wine Blog.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 2 persone

300 g patate di Avezzano
Inchiostro di nero di seppia q.b.
n. 1 barattolo di Datterino Rosso intero in succo Così Com'è
n. 1 barattolo di Datterino Giallo al naturale Così Com'è
n. 1 barattolo di Dolcimetà di Datterino Rosso Così Com'è
n. 1 barattolo di Doppio Concentrato di Datterino Rosso Così Com'è
250 g di provola di Agerola
200 g di gamberi rossi di Mazzara
n. 10 alici del mar Cantabrico
200 ml di ristretto di crostacei

Prodotti utilizzati

Patate di Avezzano
Barattolo di Datterino Rosso intero in succo Così Com'è
Barattolo di Datterino Giallo al naturale Così Com'è
Barattolo di Dolcimetà di Datterino Rosso Così Com'è
Barattolo di Doppio Concentrato di Datterino Rosso Così Com'è
Provola di Agerola
Gamberi rossi di Mazzara
Alici del mar Cantabrico

Preparazione

Per le patate

Pelare le patate e, con l'aiuto di un cutter cilindrico, creare la forma desiderata. Dopo aver perfezionato la forma immergere le patate in acqua e inchiostro di nero di seppia. In seguito aggiungere il sale e cuocere a vapore a 100° C per 8 minuti.

Per la sfoglia di pomodoro

Far scolare in uno chinois il succo di un barattolo di datterini in succo, unire 2 g di glucosio e cuocere a fuoco lento. Una volta amalgamato, stendere il composto su un silpat di silicone, cuocere per 3 ore ad una temperatura di 60° C.

Per il misto datterini confit

Prendere il datterino rosso precedentemente usato, privo di succo, e il datterino giallo al naturale. Tagliarli a metà e disporli su una teglia. Condire con olio, zucchero, timo, maggiorana, sale e pepe e bucce di agrumi. Cuocere per mezzora a 90° C in forno.

Per la Spuma di pomodoro

Cuocere le Dolcimetà di Datterino, frullare, passare e unire il composto con agar-agar. Inserire nel sifone e far riposare.

Per l'aria e croccante di provola

Far sciogliere a bagnomaria la provola; con il liquido che vi esce unirvi la lecitina di soia e, con l'aiuto di un minipimer, creare le bolle. Con la parte restante della provola impanare con cereali e friggere in olio bollente.

Per il ristretto di crostacei

Si tratta di una tecnica per estrarre il più possibile il sapore dai crostacei (ingredienti teste di gamberi, sedano, carote, cipolle, prezzemolo, pepe bianco, concentrato di pomodoro Così Com'è, brandy, acqua); far ridurre in base alla densità scelta. Terminare il piatto con gamberi di Mazzara crudi e leggermente conditi con sale e buccia di limone, alici del mar Cantabrico, fiori e germogli.

Vino consigliato

Costa d'Amalfi Tenuta San Francesco