



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002898 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 22 Mag 2019 alle ore 11:17

da BIANCA MARIA BELLEI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Conchiglia al cacao con gelato al pomodoro

Pensando al Mediterraneo, ho immaginato un suo lato dolce, capace di coccolare, rinfrescare, avvolgere con i profumi e gli aromi delle coste bagnate da questo mare ma capace anche di dare energia senza appesantirci. Un piatto unico per le belle giornate che ci attendono.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 4 persone

Per i biscotti:

30 g di albume

30 g di zucchero muscovado

30 g di farina

25 g di mandorle tostate e ridotte a farina grossolana

Per il gelato al pomodoro:

200 g di pelati La Fiammante

200 g di zucchero di canna fine

100 g di acqua

Scorza di limone

20 g di pectina

Per la salsa di pomodoro e fragole:

125 g di Pomodorini La Fiammante più alcuni

n. 6 fragole

3 g di agar agar

Per i pomodorini caramellati:

Pomodorini La Fiammante

Miele

Scorza di limone

Per la decorazione:

Granella di mandorle e nocciole

Uvetta

Foglie di menta

Prodotti utilizzati

Pomodori pelati San Marzano e Pomodorini La Fiammante

Preparazione

Biscotti: mescolare albumi e zucchero poi unire tutti gli altri ingredienti e riporre a riposo in frigo per una notte. Rivestire una placca con un tappetino di silicone e stendervi l'impasto formando (con l'aiuto di un cucchiaino) dei cerchi di circa 8 cm di diametro. Cuocere in forno a 180° per 10 minuti circa.

Gelato: portare a bollore acqua e zucchero e profumare con la scorza di limone. Unire i pelati frullati e passati setaccio, la pectina e miscelare tutto. Far raffreddare poi versare nella gelatiera e procedere secondo le istruzioni della macchina.

Salsa di pomodoro e fragole: frullare fragole e pomodori, passare al setaccio, unire l'agar agar, portare a bollore per due minuti.

Pomodorini caramellati: sciogliere a fiamma delicata due cucchiaini di miele profumato con scorza di limone, unire i pomodorini e lasciare che si avvolgano nel miele.

Impiattamento: pennellare la salsa di pomodoro e fragole sul fondo del piatto, porre al centro una conchiglia costruita alternando cialde al cacao con quenelles di gelato al pomodoro e completando con foglioline di menta. Sulla salsa di base distribuire la granella di frutta secca e l'uvetta, infine porre a lato del biscotto un pomodorino caramellato.