



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002097 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 30 Apr 2018 alle ore 13:51

da **GAETANO RUSSO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Consistenze dolci di pomodoro

I pomodori sono ormai presenti sul mercato tutto l'anno, ma la verità è che sono un frutto prettamente estivo: solo il sole e il caldo dell'estate gli conferiscono l'ottimo gusto, un'acidità ridotta e un colore rosso intenso. Anche il gelato è ormai presente tutto l'anno ma è d'estate che trova la giusta collocazione soprattutto se si utilizza frutta di stagione. E allora perché non usare il pomodoro d'estate per realizzare un ottimo gelato. Sono circa 4mila le varietà di pomodoro esistenti, che in base alla destinazione d'uso vengono catalogate in quattro grandi famiglie: da tavola, da pelati e salsa, da far seccare, da succo o concentrato. Tra i pomodori per succhi e concentrati rientrano varietà a frutto tondeggianti come quelli a grappolo. Completa il piatto della croccante pasta reidratata e fritta. La pasta reidratata rimarrà compatta, in bocca sarà più consistente, come sapore e consistenza somiglierà molto ad una cialda, al cornetto del gelato. Consistenze diverse per un dolce che non è sicuramente il solito dessert e potrà accompagnare le calde cene d'estate.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per i pomodorini sciropati:

250 g di Pomodorini del datterino conservati La Fiammante

200 g di zucchero

50 g di acqua

Per il gel di pomodori rossi:

100 g di passata di pomodorini datterino rossi

200 g di zucchero.

Per il gelato al pomodoro

500 g di passata di pomodoro

130 g di panna (min. 30% grassi)

130 g di zucchero

n. 1 cucchiaio di olio evo

Per la pasta fritta

Calamarata La fabbrica della pasta di Gagnano reidratati

Olio per friggere

Zucchero semolato

Prodotti utilizzati

Passata di Pomodori La Fiammante

Preparazione

Per i Pomodorini datterino sciropati: in un pentolino alto e stretto disponete con delicatezza i pomodorini interi, coprite con lo zucchero e con acqua, mescolate delicatamente e trasferite sul fuoco a fiamma bassissima, fino a che non avrete ottenuto uno sciroppo denso ed i pomodorini saranno diventati lucidi e compatti.

Per questa ricetta dovrete utilizzare anche lo sciroppo oltre i pomodorini sciropati che avrete ottenuto tramite questo procedimento, ma attenzione, lo sciroppo ottenuto si presta a mille utilizzi!

Per il gelato al pomodoro: aggiungere al sugo dei pomodori, l'olio e lo zucchero. Montate la panna, unitelo con una spatola al composto e trasferite il tutto in gelatiera per circa 20 minuti.

Per il gel di pomodori: unite tutti gli ingredienti in un pentolino, mescolate e lasciate cuocere fino ad ottenere una confettura.

Per la pasta fritta: frigate la pasta reidratata in abbondante olio di arachidi bollente a 170°, quindi scolate e spolverate subito con lo zucchero.

Impiattiamo : Stendete alla base del piatto il gel di pomodori, secondo il proprio gusto, disponetevi sopra i pomodorini gialli sciroppati, una quenelle di gelato ottenuta aiutandovi con 2 cucchiaini inumiditi, ultimate con, la pasta fritta e foglioline di basilico.