Ricetta N. RE002833 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 29 Mar 2019 alle ore 11:38
da CALOGERO RIFICI

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della regione: Toscana
Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Cornetto di pomodoro giallo che si crede un cannolo

Quando ho assaggiato i Datterini Gialli in succo, mi ha colpito la dolcezza, unita ad una punta di freschezza, il neurone mi ha portato al mio dolce preferito, i Cannoli. Ho pensato di creare un cono, con all'interno il ripieno dei cannoli, un po' di piccante non ce lo vogliamo mettere? Certo che si io ho sempre un contenitore con i fiammiferi di Habanero Fatalii sciroppati al sole, provati ci stavano perfettamente.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

700 g di Datterino Giallo in succo
70 g di zucchero
110 g di mollica pane raffermo
n. 25 lamponi
250 g di ricotta di pecora
60 g di zucchero a velo
60 g di farina di mandorle
n. 1 Habanero Fatalii giallo
100 cl di acqua
100 g di zucchero

Prodotti utilizzati

Datterino Giallo in succo

Strumenti di cottura

Forno

Preparazione

Togliete la crosta al pane raffermo, tagliate la mollica a cubetti, in un frullatore mettete i pomodorini con il sughino di governo, aggiungete i cubetti di pane e fate riposare per 10 minuti. In questo periodo il pane assorbirà il liquido di governo, aggiungete lo zucchero, e frullate, un pochino, dovete ottenere una crema non molto liquida. Spalmate la crema fra due fogli di carta forno, spiante fino ad ottenere uno strato di circa 4 mm, infornate a 180° per circa 20 minuti. Dopo questo tempo, la crema avrà la densità giusta per poter creare in cannolo. Foderate i coni di metallo con della carta forno, create i coni di pomodorini e rimettete in forno per altri 20 minuti. Togliete dal forno e fate rassodare per una decina di minuti, a questo punto i cannoli sono pronti da utilizzare. Passate la ricotta in un colino fine aiutandovi con un cucchiaio, ripetere l'operazione per rendere il composto più cremoso, quando avete passato tutto, aggiungete la farina di mandorle e lo zucchero e mescolate bene. Ripassate il tutto nel colino, a questo punto la crema sarà setosa, veramente buona. Lasciate riposare per qualche minuto. Mi raccomando usate ricotta fresca ben scolata. Mettere il peperoncino, a congelare per 24 ore, passato questo periodo, eliminate picciolo e i semi, tagliate la polpa a fiammifero, se volete un prodotto finito meno piccante, eliminate la placenta, ma ve lo sconsiglio, perché lo zucchero riduce molto la sensazione di piccante. Il Fatalii giallo, dopo la sciroppatura diventa di un bell'arancio tramonto.
Scaldate l?acqua e fate sciogliere lo zucchero, fate freddare, versate sopra i fiammiferi di l'Habanero, coprite con pellicola resistente al calore e mettete al sole per 3 giorni, non è necessario ritiralo la sera in quanto è coperto. Passati i 3 giorni potete utilizzare i fiammiferi, si conservano in barattolo ben chiuso, nel suo liquido, meglio se conservati al buio. Durano

tranquillamente fino alla prossima raccolta di peperoncini.
Riempite i cannoli di ricotta, deponete il cannolo nel centro del piatto, mettete ancora un po' di ricotta, come se uscisse dal cannolo, infine create dei ciuffi di ricotta. Sopra i ciuffi e in cima ad ogni ciuffo un lampone, infine completate con i fiammiferi di Habanero Fatalii.

Vino consigliato

Passito di Pantelleria

La ricetta ha partecipato a:

inedita