



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002208 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 01 Giu 2018 alle ore 09:17

da ROSA DEL GAUDO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Crème brûlée di pomodoro

Ho voluto rivisitare questo goloso dessert in chiave del tutto mediterranea, il risultato è sorprendente, una cremosità e una dolcezza che nulla hanno da invidiare all'originale crema a base di panna e uova. Un tocco di cannella aggiunge una nota di carattere e rende questo dolce davvero particolare.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

600 g passata di pomodoro
1 arancia
2 fogli gelatina in fogli
1 cucchiaino agar agar
1 pizzico cannella in polvere
2 cucchiari zucchero (+ altro per caramellare)
2 cucchiari olio extravergine d'oliva
foglie di basilico per decorare

Prodotti utilizzati

Passata di pomodoro La Fiammante, Olio Extravergine d'oliva fruttato leggero FAM

Strumenti di cottura

Cannello da cucina

Preparazione

Mettete sul fuoco la passata di pomodoro con quattro cucchiari di succo d'arancia, 2 cucchiari di olio extravergine d'oliva, due cucchiari di zucchero, l'agar agar e un pizzico di cannella. Scaldate a fuoco dolce e fate sobbollire per un paio di minuti.

Aggiungete i fogli di gelatina precedentemente ammollati nell'acqua fredda e continuate a scaldare, mescolando, finchè non sono del tutto sciolti.

Suddividete il composto in 4 stampi in ceramica per crème brûlée e mettete in frigo a rassodare.

Nel frattempo lavate il basilico e ricavate dei ciuffetti che, ancora bagnati, passerete nello zucchero per ottenere un effetto "brinato". Mettetelo in un piatto e tenetelo anch'esso in frigo.

Quando la crema di pomodoro si è rassodata, tiratela fuori dal frigo, cospargetela con un abbondante cucchiario di zucchero e caramellate con l'ausilio di un cannello da cucina. Decorate con i ciuffi di basilico zuccherati e servite.