



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002913 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 24 Mag 2019 alle ore 10:46

da CALOGERO RIFICI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Cristalli di pomodoro, rosso e giallo su roccia di ricotta al cacao e filetti di Habanero sciropati

Quando pensavo questa ricetta, assaggiando i prodotti, ho pensato a dei cristalli che uscivano da una roccia. La roccia è preparata con una crema di ricotta e cacao, i cristalli gialli con i pomodori datterini e quelli rossi con il S. Marzano, il tutto guarnito con dei filetti di Habanero Fatalii sciropati al sole.

I peperoncini sciropati rimangono morbidi quindi, più adatti all'utilizzo in questo piatto.

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti per 4 persone

Per i cristalli di Datterini gialli
100 g di succo di Datterini gialli
45 g di zucchero + qualche cucchiaino per ricoprire le caramelle
8 g di gelatina in fogli

Per i cristalli di S. Marzano
100 g di succo di S. Marzano
50 g di zucchero + qualche cucchiaino per ricoprire le caramelle
8 g di gelatina in fogli

Per la crema di ricotta
250 g di ricotta di pecora asciutta
60 g di zucchero
n. 2 ? 3 cucchiaini di cacao in polvere

Per i Filetti di Habanero Fatalii sciropati al sole
4 Habanero Fatalii giallo
160 cc di acqua
200 g di zucchero

Prodotti utilizzati

Pomodori pelati S. Marzano Dop La Fiammante - Datterino giallo al naturale La Fiammante

Strumenti di cottura

Padella

Preparazione

Preparazione cristalli di Datterini gialli: i datterini sono al naturale, quindi dopo aver scolato il liquido di governo, passate i datterini con un passino a maglia fine, pesate il liquido, ne servono 100 g. Reidratate la gelatina in fogli, con qualche cucchiaino di acqua. Mettete il succo di datterini in un pentolino, a fuoco basso, sciogliete lo zucchero, poi aggiungete la gelatina dopo averla strizzata, togliete dal fuoco amalgamate il tutto e fate riposare.

Prendete le formine per i cristalli, riempiteli e mettete tutto in frigo dopo un paio d'ore, togliete i cristalli dalle formine, passatele nello zucchero semolato e rimettete in frigo.

Preparazione cristalli di S. Marzano: i S. Marzano sono nel sugo di S. Marzano e quindi mettete il sugo e il pomodoro in un passino a maglia fine, pesate il liquido, ne servono 100 g. Reidratate la gelatina in fogli, con qualche cucchiaino di acqua. Mettete il succo di S. Marzano in un pentolino, a fuoco basso, sciogliete lo zucchero, poi aggiungete la gelatina dopo averla strizzata, togliete dal fuoco amalgamate il tutto e fate riposare. Prendete le formine per i cristalli, riempiteli e mettete tutto in frigo dopo un paio d'ore, togliete i cristalli dalle formine, passatele nello zucchero semolato e rimettete in frigo.

Preparazione Crema di ricotta: passate la ricotta in un colino fine aiutandovi con un cucchiaino, ripetere l'operazione per rendere il composto più cremoso, quando avete passato tutto, aggiungete lo zucchero semolato e ripassate il tutto nel colino, a questo punto la crema sarà setosa, veramente buona. Aggiungete il cacao poco alla volta fino ad ottenere il colore voluto, lasciate riposare per qualche minuto. Mi raccomando usate ricotta fresca di pecora ma bel scolata.

Preparazione Filetti di Habanero Fatalii sciroppati al sole: mettere il peperoncino, a congelare per 24 ore, passato questo periodo, eliminate picciolo e 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 scioppatura diventa di un bell'arancio tramonto. Scaldate 160 cc di acqua e fate sciogliere lo zucchero, fate freddare, versate sopra l'Habanero, coprite con pellicola resistente al calore e mettete al sole per 3 giorni, non è necessario ritirarlo la sera in quanto è coperto. Passati i 3 giorni li potete utilizzare subito, oppure conservarli, si conservano, con il suo sciroppo in barattolo ben chiuso al buio.

Impiattate: nel piatto di servizio, mettete alla base la ricotta, sopra infilate i cristalli e infine guarnite con i filetti di Habanero

Vino consigliato

Passito di Pantelleria