



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001255

Registrata in data 07 Apr 2017 alle ore 11:51

da ALESSIO IZZO

Cuori innamorati con mousse di ricotta e salsa alla norma

Un primo di terra sempre attuale e rivisitato grazie alla fantasia delle monoporzioni della Fabbrica della pasta di Gragnano.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 1 persone

500 g di pomodoro la Fiammante
melanzane 300 g
200 g di ricotta di bufala campana
50 g di panna
basilico q.b.
olio evo q.b.
sale q.b.
aglio q.b.
pasta monoporzione

Preparazione

Preparare un pentolino per cuocere il sugo con olio e aglio schiacciato, appena rosolato aggiungere la passata ed un pizzico di sale portando a cottura.

Intanto tagliare le melanzane e sistamarle a strati in uno scolapasta e cospargerle di sale grosso e far riposare con un peso sopra per circa un'ora per far rilasciare in questo modo l'amaro delle melanzane, poi sciacquarle bene ed asciugare con carta assorbente. Friggerle in una padella con abbondante olio.

Preparare anche una pentola con acqua ed abbondante sale per cuocere la pasta e nel frattempo fare una mousse di ricotta aggiungendo a quest'ultima un po' di panna montata con un movimento d'alto verso il basso, cercando di non smontare il composto.

Una volta che è tutto pronto impiattare, scolare la pasta e mantecarla con sugo e melanzane ed aggiungere la mousse preparata con l'aiuto di sac a poche, infine aggiungere basilico per decorazione e cialde di melanzane fritte.

Vino consigliato

Cerasuolo di Vittoria docg