



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002187 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 25 Mag 2018 alle ore 09:23

da ALONA SHEVTSOVA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Dalla natura al piatto

Un buon piatto sa raccontare la qualità dei suoi ingredienti e le scelte che lo caratterizzano. Questo piatto dà un'idea molto precisa del significato più profondo di cucina naturalmente buona. Il gusto essenziale e unico come la passata di pomodoro e olio evo, eccellenza agricola, si sono intrecciati con il profumo ed i loro sapori.

Tempo di preparazione: 70 minuti

Ingredienti per 7 persone

Per tortino caldo alla passata di pomodoro:

400 g di passata di pomodoro la Fiammante

200 g di patate

50 g scalogno

50 g carote

100 g uova intere

20 g olio evo

35 g panna fresca 35% di grasso

n. 1 spicchio d'aglio

n.2 foglie di basilico

n.1 mazzetto di prezzemolo

n.1 rametto di timo

sale e pepe q.b.

Per la salsa al basilico:

15 g olio evo Fam

25 g basilico

sale q.b.

Prodotti utilizzati

Passata di pomodoro la Fiammante, olio evo Fam

Preparazione

Per tortino caldo alla passata di pomodoro: lessare le patate, tritare finemente la carote lo scalogno, mettere in un tegame con olio evo lo scalogno, la carota ed uno spicchio d'aglio. Farli appassire a fuoco moderato. Aggiungere la passata di pomodoro, sale e pepe e fare cuocere per 15/20 minuti mescolando infine aggiungere prezzemolo e timo tritati. Si deve ottenere un composto denso, frullare il tutto con la patata ridotta a purè, versare il composto in una ciotola, aggiungere la panna fresca, le uova, basilico spezzettato, sale e pepe e amalgamare con un cucchiaino di legno. Imburrare gli appositi stampini e versare l'impasto. Cuocere a bagno maria a 180°C per 40 minuti, sfornare e servire il tortino caldo.

Per salsa al basilico: mettere la bacinella del mixer nel congelatore. Quando si sarà raffreddata mixare tutti gli ingredienti fino a formare una crema liscia ed omogenea.

Composizione del piatto: per la salsa al basilico si utilizza un pennello di 4 cm facendo una striscia lungo il piatto all'interno dei 2 bordi, posizionare in centro il tortino caldo alla passata di pomodoro e ricoprire con la fontina e passarli un istante in salamandra affinché il formaggio cominci a sciogliersi. Decorare a piacere con una foglia di basilico e servire caldo.