Ricetta N. RE001391
Registrata in data 31 Mag 2017 alle ore 08:58
da MASSIMILIANO FERACO

Livello di difficoltà: Facile
Piatto tipico della stagione: Primavera
Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Dolce Provocazione

Un modo innovativo ma al contempo fresco e veloce di presentare la pasta come dessert.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 1 persone

n. 4 paccheri al caffe Kimbo
250 g zucchero
2 lt acqua
n. 1 bacca anice stellato
n. 1 bacca vaniglia bourbon
n. 1 lime
n. 4 foglie menta
n. 8 ciliegie corniole
n. 4 nespole cinesi
n. 8 fragoline
n. 4 pomodorini gialli + 4 pomodorini rossi e la loro acqua
n. 1 confezione Muller Mix vaniglia più mandorle

Prodotti utilizzati

Paccheri al caffe Kimbo de La Fabbrica della pasta
Pomodorino giallo e rosso Linea Gourmet La Fiammante
Mix Muller vaniglia e mandorle
Frutta e menta del mio orto

Strumenti di cottura

Pentola per cuocere pasta, padella per caramello.

Preparazione

Fare un' infusione (sciroppo) con l'acqua con 100 g di zucchero, la bacca di vaniglia, la scorza di lime e l'anice stellato, quando bolle fare cuocere i paccheri per 15 minuti, nel frattempo cuocere lo zucchero rimanente 150 g con l'acqua dei pomodorini 100 g finchè non arriva ad essere caramello biondo, a questo punto aggiungere i pomodorini gialli e rossi, schiacciarne 1 per colore, decuocere con 2 cucchiai d' acqua, tagliare la frutta tranne le nespole che taglieremo al momento se no si ossidano. Composizione del piatto. Sulla base del piatto fondo stendere la crema di yogurt alla vaniglia, adagiare la pasta e sopra la frutta, dopo i pomodorini caramellati con il mou di pomodoro, completare con le mandorle del mix, menta e petali di fiori eduli.

Vino consigliato

Gewürztraminer Vendemmia Tardiva DOC 2011- Falkenstein