



Ricetta N. RE000484

Registrata in data 11 Mag 2016 alle ore 10:05

da ANTONIO COLUCCI

Estate...

Ho voluto riprodurre la mia idea di caprese, il classico antipasto estivo italiano riproponendolo con un'aggiunta tutta campana...il babà.

Quindi vi propongo un babà al pomodoro farcito con una mousse alla bufala e basilico con un chutney al pomodoro del piennolo e un'acqua di pomodoro aromatizzata per completare il tutto.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

Savarin al pomodoro:

225 g di farina manitoba

75 g di concentrato di pomodoro

n. 3 rossi di uovo

105 g di pelato San Marzano con basilico della Fiammante

60 g burro di bufala

20 g zucchero

5 g di sale

2,5 g di lievito di birra

Per la mousse:

125 ml di panna fresca debic

n. 5 foglie di basilico

50 g di mozzarella di bufala

Per il chutney:

100 g Pomodoro del piennolo La Fiammante

100 g Pachetelle del piennolo La Fiammante

mirto q.b.

pepe in grani q.b.

curcuma q.b.

peperoncino q.b.

30 g aceto

15 g zucchero

Per l'acqua di pomodoro

n. 1 pelato San Marzano dop de La Fiammante

timo q.b.

limone q.b.

peperoncino q.b.

Per la guarnizione:

fiori di zafferano

timo

limone

Preparazione

Come prima cosa bisogna impastare il babà unendo tutti gli ingredienti, tranne il burro che metteremo alla fine, per farlo incorporare, e una volta impastato farlo riposare 30 minuti e metterlo negli stampini per savarin facendo lievitare per almeno 8 ore.

Nel frattempo prepariamo l' acqua di pomodoro passando il pelato San Marzano e facendolo filtrare in un colino con della carta assorbente per almeno 6 ore.

Visto che abbiamo a disposizione molto tempo ci prepariamo il chutney facendo cuocere a fiamma bassa aceto, zucchero e spezie per 3/4 minuti, poi andiamo a filtrare e ci aggiungiamo i pomodori e le pacchiette passate al coltello e riportiamo sul fuoco per almeno altri 10 minuti.

Per finire prepariamo la mousse al basilico e bufala, e quindi andiamo a montare la panna poi ci aggiungiamo mozzarella di bufala e basilico tritato; una volta pronti tutti gli ingredienti e completata la lievitazione e la conseguente cottura, a 170 gradi per 20 minuti, andiamo a completare il piatto con l' acqua di pomodoro sotto che consente al babà di rimanere umido; e usiamo la mousse per farcire e il chutney da accompagnamento. Infine decoriamo con fiori di zafferano, timo, limone e olio al peperoncino,

Vino consigliato

Asprino di Aversa