



Ricetta N. RE001162

Registrata in data 20 Mar 2017 alle ore 17:10

da MANUEL CIARDELLI

Falso rosso

Spuma di patate, iceberg di pomodoro e sagnette fritte

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

- n.3 patate
- n. 1 bicchiere di latte
- n.1 baccello di vaniglia
- un pizzico di caffè
- n. 1barattolo di conserva di pomodoro rosso
- n. 3 pomodori
- un pezzo di pane
- brodo q.b.
- olio per friggere q.b.
- rosmarino q.b.
- basilico q.b.
- olio evo q.b.
- sale e pepe q.b.
- colla di pesce

Preparazione

Sbollentare le patate e poi frullarle con latte e vaniglia, successivamente sifonarle.

Salsare i pomodori freschi ed aggiungere il basilico, olio e sale, il pane e poi frullare.

Lessare la pasta, asciugarla e friggerla.

Far bollire la conserva di pomodoro, aggiungere un pizzico di zucchero, sale e basilico e la colla di pesce e far riposare in frigo.

Impiattare il tutto.

Vino consigliato

Un vino bianco molto fermo