



Ricetta N. RE001359

Registrata in data 26 Mag 2017 alle ore 08:31

da FRANCESCO ZAGAROLA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## Farfalloni "Terra Mia"

La storia della mia terra racchiusa in un piatto dai colori intensi e dai sapori da esplorare.

Tempo di preparazione: 45 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Pasta "Farfalloni" de La fabbrica della pasta di Gragnano 70 g  
Pomodoro San Marzano la Fiammante 400 g  
Pomodorini datterini gialli linea gourmet La Fiammante 250 g  
Cioccolato Gallucci 100 g 70% fondente  
Salsa mozzarella 150 g DOP  
Nocciole pelate di Giffoni Campania 100 g  
Zeste di limone e zenzero q.b.  
Sale q.b.  
Pepe q.b.  
Origano q.b.  
Olio evo q.b.  
n. 2 spicchi di aglio

### Prodotti utilizzati

Pasta "Farfalloni" de La fabbrica della pasta di Gragnano  
Pomodori San Marzano IGP La Fiammante  
Pomodorini datterini Gourmet La Fiammante  
Acqua di mozzarella campana DOP del consorzio di tutela  
Cioccolato Gallucci 70 % fondente  
Nocciole pelate e tostate del di Giffoni IGP Campania

### Strumenti di cottura

Pentola per cottura pasta  
Teglia antiaderente per cottura compressione pomodoro  
Mixer ad immersione  
diCasseruola Bagnomaria

### Preparazione

Preparare la compressione di pomodoro: aprire il barattolo di San Marzano e datterini gialli linea gourmet La Fiammante e privarli entrambi dei semi, tagliare a metà e posizionare su teglia antiaderente con un leggero filo di olio evo, origano e spicchio di aglio in camicia.

Fatto ciò infornare in modalità crisp per circa 12/15 minuti oppure forno statico per circa 25 minuti a 110/120°.

Raggiunta una cottura ottimale ed appena formata una lieve crosticina, tagliarli a brunoise e posizionare in un ring di diametro 10 cm facendo una leggera pressione e coprendo in questo modo ogni spazio.

Fatta tale compressione di pomodoro lasciarla raffreddare in congelatore (se non provvisti di abbattitore) per qualche ora.

Preparare la salsa mozzarella: con 150 g di latte mixare con l'aiuto di uno stabilizzante alimentare e portarlo ad una crema

densa (ma non troppo) correggendo se necessario il gusto con un pizzico di sale.

Preparare il cioccolato fondente: in una casseruola sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente delicatamente ed aggiungere solo verso la fine una noce di burro per dare lucidità (n.b. ricordarsi di riscaldarlo durante l'impattamento).

Preparare la salsa per mantecare i farfalloni: in un pentolino aggiungere un filo di olio evo e uno spicchio di aglio e soffriggere facendo attenzione a non bruciare l'aglio quindi aggiungere la restante parte del pomodoro San Marzano e datterini gialli utilizzati in precedenza per la compressione e portare a cottura.

Nel frattempo preparare una pentola con abbondante acqua salata e cuocere i farfalloni ( tempo 7 minuti ) scolarli e mantecarli col sugo preparato aggiungendo zeste di limone e zenzero senza esagerare dando il giusto equilibrio.

Impiattare: al centro del piatto posizionare la compressione di pomodoro ed adagiare la pasta mantecata in precedenza ed aggiungere la salsa mozzarella mixata. Su tale salsa aggiungere noci pelate sia tagliate che tritate senza dimenticare ovviamente le gocce di cioccolato fondente.

Buon appetito :)

**Vino consigliato**

Fiano di Avellino