



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001424**

**Registrata in data 08 Giu 2017 alle ore 16:53**

**da ALESSANDRO MIOCCHI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

## Fettine alla pizzaiola

Fettine alla Pizzaiola è la ricetta che Alessandro Mocchi, chef di Retrobottega, Roma, presenta alla prima edizione del premio Coltiviamo Talenti, progetto ideato da LSDM e Così Com'è in collaborazione con Luciano Pignataro WineBlog.

Tempo di preparazione: 1 ore

### Ingredienti per 4 persone

Per la farcia

n. 2 barattoli di datterino rosso in acqua di mare Così Com'è

n. 2 barattoli di dolci metà di datterino rosso Così Com'è

n. 2 spicchi d'aglio

1/2 fascetto di basilico

n. 4 rametti di origano fresco

n. 2 rametti di mentuccia romana

100 ml di olio

5 g di agar agar

250 ml di fondo di manzo ristretto

Per la scocca esterna

n. 4 pomodori San Marzano

250 ml di fondo di manzo ristretto

fiori di aglio orsino q.b.

1/2 fascetto di basilico

n. 2 rametti di origano fresco

n. 2 rametti di mentuccia romana

100 g di burro

Sale q.b.

### Prodotti utilizzati

Barattoli di datterino rosso in acqua di mare Così Com'è

Barattoli di dolci metà di datterino rosso Così Com'è

Pomodori San Marzano

### Preparazione

Per la farcia

Far rosolare in una casseruola aglio e olio. Una volta rosolati, aggiungere il contenuto di 2 barattoli di datterini rossi in acqua di mare e di 2 barattoli di dolci metà di datterino rosso sgocciolati, le erbe aromatiche e il fondo di manzo come per realizzare un sugo classico di pomodoro. Portare a cottura il pomodoro e lasciarlo restringere.

Aggiungere l'agar agar - nelle proporzioni di 1100 g. Una volta portato ad ebollizione lasciar freddare il pomodoro, dopodichè frullare e setacciare. Mettere il contenuto in una sac a poche e tenerlo da parte per la composizione e il servizio.

Per la scocca esterna

Segnare i pomodori con un coltellino e lasciarli sbianchire in acqua bollente. Una volta cotti, sbucciarli e privarli dei semi. Condire il pomodoro con sale e olio e adagiarlo in un sacco sottovuoto. Una volta chiuso, inserirlo nella macchina e passarlo per 4 cicli di sottovuoto in modo tale da far uscire l'acqua in eccesso dalla fibra del pomodoro. Terminati i cicli, cambiare il sacchetto sottovuoto eliminando l'acqua di vegetazione e cuocere a 92° vapore per 2 minuti. Terminata la cottura, congelare il sacchetto a -18°.

Scongelerare il sacchetto tenendolo sottovuoto in modo tale che lo scongelamento possa creare un'ulteriore rottura della fibra del pomodoro lasciando andare l'acqua in eccesso.

Da parte, far ridurre il fondo di carne. Una volta assunte le sembianze di una melassa emulsionarlo con il burro. La melassa legata con il burro servirà a lucidare queste falde di pomodoro per renderle ancora più simili a dei tagli di carne.

#### Composizione

Predisporre 3 ciuffi di purea alla pizzaiola in altrettante zone equidistanti. Coprirle con la finta carne - ossia le falde di pomodoro lucidate con il fondo - e concludere il piatto con le cime più belle delle erbe aromatiche: mentuccia, basilico e aglio orsino. Adagiarle delicatamente sulle falde e aggiungere qualche cristallo di sale quanto basta.

Da accostare al piatto il drink "Bitters al pane".

Per la realizzazione

Sciogliere completamente in 1,4 lt di acqua 240 g di zucchero muscovado.

Aggiungere 1 lt di alcool a 96°.

Cuocere in forno i crostini di pane e condirli a piacere.

Aggiungere una manciata abbondante di crostini alla tintura realizzata nei passaggi precedenti. Tenere a mente che non andrà utilizzato tutto il liquido ma solo una parte. Lasciare il tutto ad aromatizzare per una notte. Filtrare a garza e servire.

#### **Vino consigliato**

Calice di Polugar