



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002899 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 22 Mag 2019 alle ore 11:42

da BIANCA MARIA BELLEI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Fiamma di pasta al pomodoro con sorpresa mediterranea

Sani e mediterranei. Per forza. Se è mediterraneo, è sano. Allora non ho fatto altro che prendere a piene mani da quello che il Mediterraneo mi offre, i suoi frutti, il pesce, il pomodoro e li ho messi insieme perché la forza di ogni singolo elemento si potesse moltiplicare in doni di gusto, salute e benessere. Cotture veloci, a sfiorare gli ingredienti, colori accesi, perché il sole entra anche nei piatti, un gioco di caldo e freddo, crudo e cotto, dentro e fuori, fino ad una fiammata finale che va ad accendere un pasto, un incontro, lo stare insieme.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta:

200 g di semola di grano duro

n. 5 cucchiaini di passata di pomodoro La Fiammante

Acqua q.b.

Per il ripieno:

n.1 zuccina

n. 1 melanzana

n. 1 peperone rosso

n. 1 peperone giallo

n. 1 cipolla bianca

n. 5 Corbarini La Fiammante

n. 1 filetto di scorfano (200 g)

Olio evo q.b.

Erbe aromatiche a piacere (timo e basilico)

Per la salsa di pomodoro:

125 ml Pomodorini La Fiammante frullati

Prodotti utilizzati

Passata, Corbarini e Pomodorini La Fiammante

Preparazione

Impastare la semola con la passata di pomodoro aggiungendo acqua tiepido fino a formare un impasto morbido ma consistente che riposerà alcune ore. Stendere la pasta, tagliarla a rettangoli (13X20 cm), scottarli in acqua bollente salata, trasferirli in acqua e ghiaccio, stenderli ad asciugare su un canovaccio.

Mondare la melanzana, la zuccina, i peperoni e tagliarli a dadini. In una padella calda saltare a secco le melanzane, salare e toglierle dal fuoco appena faranno la crosticina. Nella stessa padella scaldare un cucchiaino di olio evo e saltare sempre a fiamma alta le zucchine per due minuti; procedere nello stesso modo per i peperoni, cuocendo tutto separatamente. Stesso procedimento per i Corbarini che andranno spaccati con le mani. Alla fine soffriggere dolcemente anche la cipolla tritata finemente poi togliere dal fuoco. Sempre nella stessa padella, scaldare un nuovo cucchiaio di olio evo e saltare per due minuti a fiamma alta lo scorfano tagliato a dadini.

Unire in una ciotola pesce e verdure e controllare la sapidità e gli aromi di erbe che si desiderano.

Prendere uno stampino da muffin e porvi al centro una sfoglia di pasta, riempirlo con alcuni cucchiari del composto di pesce e verdure e chiudere unendo i lembi del rettangolo e avvolgendoli su loro stessi per creare l'effetto della fiamma. Pennellare con evo e cuocere in forno a 180° per 15 minuti.

Tagliare un pezzetto di zuccina, uno di peperone rosso e uno di peperone giallo a julienne, condire con evo, pepe e aromatiche e tenere al fresco.

Porre in un piatto un mestolino di Pomodorini frullati e portati a temperatura ambiente, porre al centro la fiamma di pasta calda e contornare con alcuni filetti di julienne di verdure crude. (questo per ottenere contrasto di temperature e consistenze).

Vino consigliato

Vermentino