MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE000376
Registrata in data 24 Mar 2016 alle ore 13:10
da SALVATORE RUSSO

Flan di pomodoro San Marzano, mousse di basilico dolce e spuma di mozzarella caramellata

E' un pre-dessert che ho ideato utilizzando ingredienti semplici che però esaltino il pomodoro per un piatto da servire come semifreddo prima del dolce.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

Flan:
400 g di passata di pomodori San Marzano
150 g di panna
3 uova
Sale q.b.

Mousse al basilico dolce
16 foglie di basilico napoletano
100 g di ricotta
3 cucchiai di zucchero
200 g di panna
10 noci

Spuma di mozzarella caramellata
200 g di mozzarella freschissima
30 g di latte di bufala
Pepe rosso di sichuan macinato
Erba cipollina
20 g di ricotta
150 g di zucchero di canna
caracar

Preparazione

Versare in una ciotola la passata di pomodoro san marzano, aggiungere le uova, la panna e un pizzico di sale. Mischiare energicamente con una frusta, versare poi in stampi precedentemente preparati e disporli in una teglia con un fondo di acqua. Mettere in forno precedentemente riscaldato a 150 gradi per 20/25 minuti.
Intanto prepariamo la mousse di basilico dolce.
Togliere il guscio dalle noci e mettere i gherigli dentro un mixer, sminuzzando perfettamente e li versiamo in una ciotolina.
Lavare accuratamente le foglie di basilico, asciugarle e metterle in un mixer, poi sminuzzarle fino a farle diventare una crema. unire poi la panna e lavorare per qualche minuto.
Aggiungere lo zucchero e mescolare ancora per 5 minuti ininterotti, in modo che il composto si gonfi un pò.
Aggiungere ora la ricotta e le noci e continuare a lavorare per qualche minuto. Versare in una ciotola e riporla a raffreddare.

La spuma di mozzarella caramellata
Versare in un frullatore la mozzarella precedentemente tagliata in pezzi più piccoli, frullare molto velocemente (per non

surriscaldare il prodotto) aggiungere poi latte di bufala, la ricotta, il pepe di sichuan finemente tritato, l' erba cipollina finemente tritata e la caracar; mescolare ancora per qualche minuto e versare la spuma preparata nel sifone poi mettere in frigo.
Intanto in un tegame grande quanto il prodotto da realizzare versare lo zucchero di canna. Aspettare che lo zucchero si fonda facendo attenzione che non formino grumi poi farla cristallizzare nella forma voluta.

Vino consigliato

Passito di Pantelleria