MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE000398
Registrata in data 30 Mar 2016 alle ore 12:55
da ROSARIA ORRÃ[1]

Gelato al pomodoro

Ho pensato di preparare un antipasto fresco e con l' estate dentro.
Una fresella condita con pomodori, olive e capperi sono un must che mi preparo spessissimo durante l'estate.
Perchè non presentarli sotto forma di gelato? Alla sua cremosità si aggiungono il sapore deciso delle polveri di olive e capperi e la croccantezza delle briciole di fresella.

Tempo di preparazione: 240 minuti

Ingredienti per 4 persone

3 barattoli di pelati
180 g di panna fresca
100 g olive nere di Gaeta
100 g capperi dissalati
1 fresella
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

Denocciolate le olive e tritatele finemente. Stendete il tutto su una placca da forno, rivestita di carta forno, ed infornate a 75°C finchè non si sbriciolano in mano. Sono state necessarie circa 4 ore.
Tritate i capperi e seguite la stessa procedura delle olive. I capperi si sono essiccati in circa 1 ora e mezza.
Frullate i pelati e riponete il tutto in un canovaccio, bianco e pulito. Fate colare tutta l' acqua di vegetazione. Sono necessarie circa 24 h. Io ho sospeso il canovaccio su una pentola ed ho riposto tutto in frigo.
Prendete la polpa che è rimasta nel canovaccio e conditela con sale e olio. Mescolatela alla panna e riponete in tutto in una gelatiera. Ci vorrà circa mezz' ora.
Sbriciolate la fresella.
Servite mettendo sul fondo un mix di briciole di fresella e di polvere di olive e capperi con un filo d' olio. Aggiungete una pallina di gelato e quindi, di nuovo, le briciole di fresella e la polvere di olive e capperi ed un goccio d' olio.