



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002259 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 15 Giu 2018 alle ore 09:38

da ALESSANDRA GABRIELLI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Gelato al pomodoro e basilico

Un gelato salato, rigorosamente veg (adatto anche agli intolleranti al glutine sostituendo il pane), da servire come antipasto durante una calda cena estiva. Bastano pochi passaggi per portare in tavola un piatto capace di stupire i vostri ospiti.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

30 g di zucchero semolato
n. 4 foglie di basilico
100 ml di acqua
500 g di passata di pomodoro biologico La Fiammante
n. 1 cucchiaino di amido di mais
sale e pepe q.b.
20 g di olio extravergine di oliva Fam
n. 8 fette di pane per toast.

Prodotti utilizzati

Passata di pomodoro biologico la Fiammante, olio extravergine di oliva Fam.

Strumenti di cottura

Mixer, pentola, padella, termometro, gelatiera

Preparazione

Con il mixer triturate le foglie di basilico lavate ed asciugate insieme allo zucchero. In una pentola versate la passata di pomodoro, l'acqua, l'amido di mais, il composto di zucchero e basilico e regolate di sale e pepe.

Riscaldate fino a portare il tutto alla temperatura di 60°C (aiutatevi con il termometro) e lasciate cuocere per 10 minuti.

Spegnete la fiamma e lasciate raffreddare completamente.

Versate il composto nella gelatiera e azionatela seguendo le istruzioni. Quando il composto si sarà rassodato, aggiungete ancora un filo di olio extravergine e mantecate. Servite il gelato al pomodoro e basilico sui crostini di pane ottenuti riducendo ad una dadolata il pane in cassetta e tostandoli per pochi minuti in una padella con un filo di olio extravergine di oliva.