



Ricetta N. RE001184

Registrata in data 29 Mar 2017 alle ore 09:11

da MATILDE PETTINI

Gelato, pasta e pomodoro.

Pasta e pomodoro, ambasciatori da sempre della cucina Italiana, si ritrovano in questo dessert in un differente incontro. Sapori tradizionali quali il pomodoro, la pasta, la burrata ed il basilico trovano posto nel dolce, in maniera sorprendente.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 6 persone

Per la cialda

Pasta di Gragnano integrale 100 g

Tè nero 5 g

Sale Maldon q.b.

Zucchero 20 g

Per il gelato

Burrata 250 g

Panna 100 g

Latte 150 g

Zucchero 80 g

Fecola di patate 8 g

Basilico n.4 foglie

Per la marmellata

Pomodori pelati La Fiammante 250 g sgocciolati

Zucchero 125 g

1/2 bacca di vaniglia (semi)

Preparazione

Per la cialda

Cuocere in acqua leggermente salata 100 g di pasta integrale Gragnano ed i 5 g di tè nero fino a cottura completata.

Scolare, frullare la pasta con 20 g di zucchero fino a consistenza liscia. Stendere con spessore poco più basso di mezzo cm, dargli la forma desiderata ed infornare a forno ventilato a 80° fino a completo essiccamento (1h e 30).

Per il gelato

Sciogliere 8 g di fecola in 2 cucchiaini di latte. Il latte residuo, e la panna, metterli in una casseruola con 80 g di zucchero semolato, aggiungere l'amido sciolto nel latte e tre foglie di basilico. Portare il contenuto della casseruola ad 85°, e dopo 3 min togliere dal fuoco. Frullare la burrata con il liquido di governo ed unirli al latte. Frullare tutto fino ad avere un composto omogeneo, quindi far raffreddare il composto. Una volta raffreddato mettere nella gelatiera ed avviare l'apparecchio.

Per la marmellata

Prendere 250 g di pomodori pelati La Fiammante, metterli in una casseruola con 125 g di zucchero ed i semi di mezza bacca di vaniglia, portare ad ebollizione, frullare con il mixer ad immersione ed abbassare al minimo il fuoco. Lasciar cuocere per 45 min, fino a raggiungimento di consistenza.