



Ricetta N. RE002941 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 29 Mag 2019 alle ore 11:14

da FRANCESCO FERRI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Giardino di sapori

Un piatto ideato per valorizzare i prodotti del territorio

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 1 persone

300 g di ricotta
400 ml di panna
Fiori eduli q.b.
100 g pasta sfoglia
300 g pomodoro La Fiammante
10 g xantano
20 g gelificante
Fave, piselli, asparagi q.b.
Olio al basilico q.b.

Preparazione

Salsa di pomodoro: fare un fondo di cipolla con un fondo di olio extravergine di oliva, aggiungere il pomodoro rosso La Fiammante, fare bollire, aggiustare la sapidità e frullare la salsa con un po' di basilico fresco. Addensare il tutto con il gelificante e xantano, colare negli stampini e farlo raffreddare in abbattitore .

Stendere la pasta sfoglia e copparla sia esternamente che internamente e cuocerla in forno a 160° per 25 minuti.

Salsa: frullare la ricotta con un po' di panna e 10 g di xantano per far sì che il prodotto si stabilisca .

Giardinetto di verdure: pulire e lavare tutte le verdure e sbollentarle separatamente, lasciandole un po' croccanti quindi raffreddarle subito in acqua e ghiaccio per far sì che si fissi il colore (sbucciare le fave).

Olio al basilico: portare l'olio a 55° con il basilico fresco, togliere dal fuoco, chiudere con pellicola il pentolino lasciandolo riposare per una notte fuori frigo.