



**Ricetta N. RE001347**

**Registrata in data 25 Mag 2017 alle ore 12:19**

**da FEDERICA GATTO**

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Il giallo della Caccavella

Caccavella ripiena con l' uovo cotto a 65°, bottarga di tonno e due datterini in più consistenze.

Tempo di preparazione: 3 ore

### Ingredienti per 4 persone

n. 4 caccavelle  
n. 4 uova  
20 g bottarga di tonno  
n. 1 barattolo di datterino giallo  
n. 1 barattolo di corbarino  
50 ml di panna  
100 ml di latte  
10 g di Agar agar  
olio evo q.b.  
olio di semi q.b.  
sale q.b.  
pepe q. b.  
erbetto aromatiche q.b.

### Prodotti utilizzati

Le caccavelle de La fabbrica della pasta di Gragnano,  
Pomodoro giallo linea gourmet La Fiammante  
Il corbarino La Fiammante

### Strumenti di cottura

1 sifone con due cariche, 1 siringa alimentare, 1 mixer da cucina, 1 colino fino.

### Preparazione

Spuma di datterino

Frullare il pomodoro e passarlo in un colino fino per ottenerne un succo molto liquido.

Riscaldare 200 ml di succo, aggiungere la panna, il latte e 5 g di agar agar portandolo ad ebollizione.

Versare il composto nel sifone, aggiungere una carica di azoto e riporre in frigo per almeno tre ore, successivamente riporlo a bagnomaria alla temperatura di servizio 60/65° C.

Sferificazione di datterino

Frullare il pomodoro e passarlo al colino fino per ottenerne un succo molto liquido.

Portarlo ad ebollizione ed aggiungere 5 g di agar agar.

Con l'aiuto di una siringa far cadere delle gocce di composto in un bicchiere contenete olio di semi molto freddo.

Formare le palline privarle dell'olio, passarle in acqua fredda e riporre in un contenitore.

Polvere di corbarino

Privare il pomodoro della sua acqua di governo, stenderlo in una teglia ed infornare per almeno 6/7 ore a 70/80° C in

forno ventilato finchè non risulterà totalmente essiccato. Polverizzare, dunque, con un mixer da cucina.

#### Uovo

Cuocere l'uovo a 65° per 45 minuti circa.

#### Caccavella

In una casseruola far cuocere la caccavella per almeno 30 minuti, scolarla e friggerla in abbondante olio di semi per renderla croccante.

#### Composizione del piatto

Adagiare la caccavella in un piatto da portata, riempirla con la spuma di datterino giallo, l'uovo cotto a bassa temperatura, la bottarga, la polvere di datterino rosso, la sferificazione di datterino giallo, una spolverata di pepe, un filo l'olio evo e qualche erbetta aromatica a guarnizione.