



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000430

Registrata in data 31 Mar 2016 alle ore 18:20

da MARIA ROMANO

Il Pomodoro nel bicchiere

La mia proposta è un bicchiere semifreddo ai due pomodori, rosso e giallo, in passata, caratterizzato dal contrasto tra salato e dolce.

E' il risultato dell' assemblaggio di diversi elementi: sugo di pomodoro rosso, cialdine di craquelin saleè ai taralli mandorle sugna e pepe, sfere di cremoso di Mozzarella di bufala DOP, crema di panna e mascarpone, crema al pomodorino giallo e basilico, briciole di tarallo sugna e pepe, pomodorini pelati sciroppati e foglioline di basilico.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

Sugo di pomodoro rosso al basilico

125 g di pelati di pomodori rossi

olio evo q.b.

sale fino

olio evo al basilico (*)

Craquelin saleè ai taralli mandorle sugna e pepe

20 g di burro

10 g di zucchero di canna

30 g farina 00

5 g polvere di taralli con le mandorle (sugna e pepe)

1 pizzico di sale fino

1 pizzico di pepe nero

Cremoso di Mozzarella di bufala DOP

75 g di Mozzarella di bufala Dop

75 g di panna fresca non zuccherata

1 g di gelatina

un pizzico di sale

olio evo al basilico (*)

Crema panna e mascarpone

100 g di panna fresca non zuccherata

100 g di mascarpone

Crema al pomodorino giallo e basilico

75 g di acqua

20 g di amido di mais

90 g di passata di pomodoro giallo

sale fino q.b.

5 g olio evo aromatizzato al basilico (*)

Occorrono ancora:

un tarallo mandorle, sugna e pepe

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

n. 4 pomodorini pelati sciroppati
foglioline di basilico fresco

Preparazione

Preparazione del sugo di pomodoro rosso: frullare i pomodori con un mixer ad immersione, passandoli contemporaneamente in un setaccio.

In un pentolino versare la passata ottenuta, un filo di olio evo e un pizzico di sale, cuocere a fuoco basso per una decina di minuti. Aggiungere a freddo, un filo di olio evo al basilico;

Preparazione del craquelin sale  ai taralli mandorle sugna e pepe

Impastare tutti gli ingredienti, stendere in sfoglia sottile tra due fogli di carta forno e riporre in freezer. Ritagliare con coppastata nelle misure desiderate ed infornare alla temperatura di 180  C (mod. ventilato) le cialdine ancora congelate, per circa cinque di minuti, fino a leggera doratura.

Preparazione del cremoso di Mozzarella di bufala DOP

Frullare la mozzarella di bufala DOP, ben scolata dal liquido di governo, con un filo di olio evo al basilico, ottenendo una crema.

Ammorbidire la gelatina in acqua fredda; scaldare una piccola porzione di panna, aggiungervi la gelatina strizzata, scioglierla ed unirli alla restante panna fino a che sia completamente incorporata, aggiungere un pizzico di sale; una volta raffreddato il composto, unirli alla crema di mozzarella e versarla in piccoli stampi a semisfera di silicone, diam. 30 mm, quindi, passare in freezer.

Preparazione della crema panna e mascarpone

Montare la panna ben fredda, aggiungere il mascarpone ed unire delicatamente. Tenere in frigorifero;

Preparazione della crema al pomodorino giallo

In un pentolino sciogliere l' amido nell' acqua e mettere sul fuoco fino a gelatinizzazione. Unire 90 g di passata di pomodoro, un pizzico di sale e l' olio al basilico; stendere, far raffreddare e conservare in frigo.

(*) L' olio al basilico lo preparo cos : mettere sul fuoco un pentolino con 100 g di olio extravergine e 5 g di foglie di basilico lavate ed asciugate; appena l' olio forma le prime bollicine, spegnere, lasciar raffreddare, filtrare e conservare in una bottiglietta sterile.

Presentazione

Adagiare alla base del bicchiere un cucchiaino di sugo di pomodoro rosso.

Sformare le semisfere di cremoso di mozzarella, accoppiare a formare delle sfere; adagiarne una sul fondo del bicchiere.

Con la sac a poche aggiungere la crema di panna e mascarpone.

Con un' altra sac a poche, aggiungere qualche ciuffetto di crema di pomodoro giallo.

Unire le cialdine di craquelin, delle briciole di tarallo mandorle, sugna e pepe, qualche fogliolina di basilico.

Appoggiare sul bicchiere una cialda di craquelin, decorare con un ricciolo di crema alla panna e un pomodorino pelato sciroppato(che gi  ho registrato su MySocialRecipe).

Vino consigliato

Egly Ouriet