



Ricetta N. RE000501

Registrata in data 15 Mag 2016 alle ore 19:05

da MARIANNA SEVERINO

Il San Marzano e le bollicine

Panna cotta al basilico con coulis di san marzano e champagne.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 6 persone

Coulis di pomodoro San Marzano e champagne

250 g pomodori

250 g champagne

50 g zucchero

50 g destrosio

100 g glucosio

Panna cotta al basilico

250 g panna

50 g latte

50 g zucchero

n. 8 foglie di basilico

Vaniglia q.b

5 g gelatina in fogli

Crumble nocciola

200 g burro

135 g zucchero

135 g farina di nocciole

335 g farina per frolla

70 g uova

Preparazione

Il coulis

Far bollire i pomodori per due minuti. Scolarli, pelarli e togliere i semi. Passare al cutter il pomodoro, rendendolo polpa.

Riscaldare una parte di polpa con lo zucchero, il destrosio e il glucosio, in modo da far sciogliere gli zuccheri. Aggiungere poi la restante polpa e infine lo champagne. Filtrare il composto e tenere da parte.

La panna cotta

Portare a bollore panna, latte, zucchero, basilico e vaniglia. Aggiungere la gelatina precedentemente idratata e strizzata e filtrare il composto. Calare nella forma desiderata e abbattere, oppure far rapprendere in frigo.

Il crumble :

Miscelare burro e zucchero, aggiungere le uova, unire le farine e impastare brevemente e con cura. Formare un panetto e far riposare. Grattugiare l' impasto in una teglia con carta da forno e infornare a 180° per circa 8 minuti.