



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002808 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 22 Mar 2019 alle ore 10:51**

**da GAETANO RUSSO**

**Livello di difficoltà: Medio**

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

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice**

## La Dolce Pasta di Pomodoro

Siete alla ricerca di un dessert goloso, fuori dagli schemi, ma al tempo stesso equilibrato e attento a sani principi nutritivi? La dolce pasta di Pomodoro, è la scelta giusta. Vi propongo una ricetta golosa che utilizza tipici ingredienti della dieta mediterranea, pasta, pomodoro, olio di oliva, mozzarella, ma contestualizzati in un dolce al piatto ricco di spunti e contraddizioni, un agrodolce che di sicuro non vi stancherà. Per gli amanti delle tecniche di cottura mi piace sottolineare, altresì, che la cottura della pasta è stata realizzata utilizzando un processo di reidratazione a freddo che consente di conservare tutte le proprietà nutritive e le eventuali componenti termolabili come vitamine e alcuni aromi. La presenza di carboidrati, e di lipidi che favoriscono l'assorbimento del licopene, contenuto nei pomodori, di fatto lo rendono interessante anche dal punto di vista strettamente nutrizionale. Se sono riuscito ad ingolosirvi? Allacciate i nostri grembiuli e prepariamo la nostra dolce pasta di pomodoro.

Tempo di preparazione: 90 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Per la composta di Pomodoro:

250 g Pomodoro San Marzano

150 g Fragole

100 g di mele, sbucciate e a pezzi (2 cm circa)

Pectina Naturale

n. 1 limone, preferibilmente biologico, la scorza (senza la parte bianca) e il succo

120 g di zucchero

Timo q.b.

Per la pasta

Germogli di Basilico q.b.

Sale q.b.

n. 20 Rigatoni

Acqua q.b.

Zucchero a velo q.b.

n.1 bocconcino di mozzarella di bufala congelata

Sale Maldon q.b.

Olio evo q.b.

Per la crema di mozzarella

n. 1 Mozzarella di bufala da circa 250 g

1 g di Agar Agar

### Prodotti utilizzati

Pomodoro San Marzano La Fiammante

### Preparazione

Preparazione della composta di pomodoro: poniamo in una casseruola dai bordi alti tutti gli ingredienti elencati per la composta di pomodoro. Solitamente nelle composte viene aggiunta la pectina, questa ricetta vi propone l'uso della mela

come fonte naturale di pectina. Cuociamo per circa 40 minuti a 100 °C. Raggiunta la consistenza, setacciare e raffreddare. Preparare un biberon con la confettura per facilitare l'impiattamento.

Per la pasta: la pasta viene preparata con un processo di reidratazione a freddo. Portando all'ebollizione per lungo tempo la pasta andiamo a togliere forza nutriente e sapore che si disperdono nell'acqua e rimangono inattivi. Cuocendo la pasta a freddo emergerà tutta la forza aromatica del grano che rafforza la piacevolezza del piatto, ma soprattutto saranno conservate tutte le proprietà nutritive e le eventuali componenti termolabili come vitamine e alcuni aromi. La pasta si pone in acqua fredda con un po' di sale per contenere e rallentare la penetrazione dell'acqua nell'impasto. Aggiungiamo come richiesto dalla ricetta una scorza limone. La quantità di acqua non deve essere molto elevata ma ricoprire la pasta per circa un centimetro. Si lascia la pasta a reidratare fino a quando non presenta una consistenza al limite tra il croccante e il dente. L'acqua si presenterà leggermente torbida perché toglie una percentuale di amido. A questo punto si pone la pasta in forno ventilato a 180° per circa 15 minuti e la si rende croccante (lasciate dorare la superficie).

Per la crema di mozzarella: strizzare la mozzarella per ottenere l'acqua di governo, aggiungiamo a questa 1 g di agar agar, e riscaldiamo fino ad una temperatura di 80 °C a cui l'agar agar è liquida (solidifica a temperature inferiori a 50° C ).

Frullare la mozzarella con un frullatore ad immersione. Aggiungere l'acqua di governo della mozzarella riscaldata con l'agar agar ed emulsionare fino ad ottenere una crema liscia e consistente. Far raffreddare il tutto in frigo e mettere in una sac à poche. Impanare i maccheroni in zucchero a velo e farcirli con la crema di mozzarella.

Per impiattare: mettere la confettura di pomodoro sia sopra i maccheroni sia a punti nel piatto e guarnirli con le foglioline di basilico. Mettere un pizzico di sale Maldon affumicato su ogni maccherone e concludere il piatto con la mozzarella congelata grattugiata sopra i maccheroni e qualche goccia di olio EVO.

NOTA: se proprio volete evitare la pasta, non abbandonate l'idea di provare il contrasto agrodolce della composta di pomodoro accompagnata dalla crema di mozzarella. Preparate la composta di pomodoro e la crema come descritto versate la crema in un vasetto da circa 100 ml. Livellate e aggiungete come topping la composta di pomodoro. Refinire con una fogliolina di basilico.

### **Vino consigliato**

Vini bianchi, dolci, caldi, e con profumo intenso come un Dorato Moscato-Passito