



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000481**

**Registrata in data 12 Mag 2016 alle ore 12:44**

**da ALESSANDRA URISSELLI**

## La nuova Norma: spaghetti molecolari di pomodoro con chips di melanzane

Un piatto tratto dalla cucina di avanguardia, quella molecolare. Spaghetti fatti di sugo di pomodoro, conditi con salsa di pomodoro, chips di melanzane e scaglie di ricotta salata. Un piatto innovativo che guarda alla tradizione culinaria.

Tempo di preparazione: 90 minuti

### Ingredienti per 4 persone

240 g di pomodori pelati La Fiammante  
200 ml di acqua  
sale e pepe  
n. 4 foglie di basilico fresco  
4 g di agar agar  
n. 1 melanzana media  
farina q.b  
80 g di ricotta salata  
mezzo spicchio di aglio  
n. 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva  
cubetti di ghiaccio  
foglioline di menta selvatica per decorare

### Attrezzatura necessaria:

2 siringhe private dell' ago  
tubicini cavi flessibili per cucina molecolare  
n.1 ciotola  
carta assorbente

### Preparazione

Tagliate la melanzana a fette sottili e mettetele sotto sale per almeno un' ora.

Trascorso questo tempo, infarinate le melanzane e friggetele in abbondante olio caldo, a frittura ultimata, ponete le melanzane su un piatto coperto di carta assorbente e mettetle da parte.

In una pentola fate cuocere i pomodori pelati e l' acqua, aggiustate di sale e pepe, fate cuocere per circa 25 minuti, poi unite qualche foglia di basilico. Frullate la salsa ottenuta con un frullatore a immersione, poi fate raffreddare il sugo a temperatura ambiente e in seguito lasciatelo 45 minuti in frigo.

Trascorso questo tempo, filtrate con un colino, 250 ml di sugo, il resto lasciatelo da parte.

Unite al sugo filtrato l' agar agar e ponetelo a fuoco medio e portate a ebollizione per 2-3 minuti.

Mantenete il sugo caldo con un sistema di bagnomaria, quindi ponete la pentola con il sugo in un' altra pentola contenente acqua bollente.

Preparate una ciotola con acqua fredda e cubetti di ghiaccio, riempite una siringa senza ago con parte del sugo caldo e spruzzate appena nei tubicini in dotazione del kit il sugo fino a riempire il tubicino, mette il tubicino pieno di sugo per qualche minuto nella ciotola di acqua fredda e dopo 2-3 minuti prelevate lo spaghetti dall' acqua fredda caricando d' aria la seconda siringa, spingete con la siringa piena d' aria per far uscire lo spaghetti ottenuto, poggiandovi su un piatto.

Continuate con questa operazione fino ad esaurimento del sugo.

Di volta in volta con della carta asciugate il piano che si bagnerà con acqua.

Prendete il sugo messo da parte, fate rosolare l' aglio nell' olio in una padella, aggiungete il sugo e fatelo andare per qualche minuto, unite le chips di melanzane all' interno, lasciandone da parte qualcuna per la decorazione. Condite i vostri spaghetti con la salsa rimasta e le chips di melanzane, qualche foglia di menta e scaglie di ricotta salata.

#### **Vino consigliato**

Grillo se si opta per il bianco

Merlot se si opta per il rosso