



Ricetta N. RE000499

Registrata in data 15 Mag 2016 alle ore 12:01

da VENERE SORVILLO

La Quimel San Marzano

Il San Marzano ripieno di quinoa erba cipollina

Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti per 1 persone

n. 2 pomodori San Marzano
n.1 melanzana
200 g di quinoa
200 g olive tagiasche
Olio, sale, pepe q.b.
n. 3 spicchi di aglio
n. 4 steli di erba cipollina
Polpa di pomodoro

Preparazione

Per la farcitura

Cuocere la quinoa in acqua salata per 13 minuti. Colare ed asciugare, raffreddare il prodotto su placca forata.

Incidere la melanzana e inserire l'aglio (privo del suo cuore) al suo interno, infornare su teglia con carta da forno e cuocere per circa 40 minuti a 160 °C modalità forno ventilato.

Lasciar intiepidire la melanzana per priva della sua buccia, estrarre l'aglio.

Frullare la polpa con sale, olio, pepe, inserire una buccia di melanzana per colorire la crema.

Lasciar raffreddare.

Per i pomodori

Svuotarli e lasciare intere le due calotte porre alla base dei pomodori una leggera incisione per tenerli in piedi (facendo attenzione a non bucarli del tutto).

Amalgamare quinoa raffreddata con la crema di melanzane, unendo erba cipollina tagliata finemente a coltello, inserire il composto nei pomodori.

Adagiare i pomodori in carta da forno, mettere un filo di olio a crudo, un pizzico di sale ed infornare il prodotto finale a 160 °C per circa 10 minuti a forno ventilato.

Servirli con quenelle di olive tagiasche tagliate a coltello finemente e di una riduzione della polpa di pomodori estratta da questi ultimi precedentemente tagliati.

Per il culis di pomodoro

Versare la polpa in un tegame dopo aver soffritto olio e aglio per circa 8 minuti.

Passarlo con frullatore ad immersione ancora caldo e setacciare il tutto con etamina.

Se il prodotto finale non dovesse presentarsi abbastanza denso, rimetterlo sul fuoco ed addensarlo a fiamma bassa.

Lasciarlo raffreddare ed inserirlo in un biberon una volta pronto per utilizzo.

Vino consigliato

Lambrusco rosso