



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002848 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 01 Apr 2019 alle ore 12:12**

**da FRANCESCO FERRI**

Livello di difficoltà: Medio

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## L'orto in un piatto

Un piatto ideato per valorizzare i prodotti della nostra terra e rispettare e interpretare una cucina sana e mediterranea.

Tempo di preparazione: 40 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Pomodoro di burrata

250 g di burrata

5 g di xantano

250 g salsa di pomodoro Fiammante

Sale, pepe, cipolla q.b.

5 g di xantano

5 g gel express

Picciolo del pomodoro :

80 g di burro

100 g di farina

100 g di parmigiano

Crumble di olive:

250 g di pasta frolla

250 g di olive taggiasche

Salsa ai piselli :

200 g di piselli

4 g di xantano

100 g di acqua

Ghiaccio q.b.

Sale e pepe q.b.

Olio evo q.b.

Infuso al basilico:

200g di olio evo, basilico fresco q.b

### Prodotti utilizzati

Salsa di pomodoro La Fiammante, basilico fresco ligure, burrata di Andria, olive taggiasche liguri.

### Strumenti di cottura

Tutte le preparazione vengono effettuate a freddo, tranne La glassatura del pomodoro che viene fatta con il metodo a bagnomaria, mantenendo una temperatura costante di 80°.

### Preparazione

Frullare la burrata con un goccio di acqua di conservazione del prodotto. Aggiungere lo xantano, fino a quando non si ha una consistenza cremosa aggiustare di sapore a parte frullare le olive con un goccio di olio evo fino a quando non si ha

una consistenza cremosa.

Prendere degli stampi tondeggianti in silicone e con l'aiuto delle sacche a poche stratifichiamo con entrambi i prodotti facendo sì che la salsa alle olive sia il cuore della nostra sfera, in fine occorre congelare gli stampi a una temperatura di -18 possibilmente usando un abbattitore.

In un tegamino fare un fondo di olio e cipolla, inserire il pomodoro e fare cuocere il tutto, aggiustare di sapore e aggiungergli il basilico fresco, frullare il tutto e passare il pomodoro allo chinoise; quando il prodotto è freddo aggiungergli lo xantano e il gel express nelle quantità indicate, quindi mettere il prodotto in un tegamino e metterlo a bagnomaria a una temperatura costante di 80°, sformare le perle di burrata e glassarle, mantenerle a una temperatura ambiente per far sì che il cuore della burrata si scongeli piano piano e la glassatura esterna non crepi.

Per il picciolo del pomodoro mettere tutti gli ingredienti sopra indicati insieme in planetaria, stendere il composto negli stampi e cuocere a microonde per 45 secondi, prima di sformarli lasciarli raffreddare per far sì che non si rompano.

Per il crumble di olive: fare una pasta frolla salata a parte fare essiccare le olive taggiasche in essiccatore, frullare entrambi i prodotti separatamente, e successivamente incorporare la polvere di olive alla polvere di pasta frolla, e frullare il prodotto nuovamente.

Per la salsa ai piselli: frullare i piselli con acqua e ghiaccio per far sì che mantenga il colore vivo del pisello e non si scurisca, aggiustare di sapore con sale e un pizzico di pepe bianco .

Per l'estratto di olio al basilico: mettere l'olio evo in un tegamino con le foglie di basilico portarlo a 70° sul fuoco, lo togliamo dal fuoco e lo teniamo chiuso e sigillato per una notte per far sì che il basilico sprigioni tutti gli odori e sapori .