



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 .