



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001425

Registrata in data 09 Giu 2017 alle ore 09:16

da SALVATORE IANNONE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Mediterraneo coast to coast

Mediterraneo coast to coast è la ricetta che Salvatore Iannone, che del Salotto Parthenope ristorante Napoli presenta alla prima edizione del premio Coltiviamo Talenti progetto ideato da Così Com'è e LSDM in collaborazione con Luciano Pignataro Wine Blog.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 2 persone

n. 1 barattolo di Dolcimetà di Datterino Rosso Così Com'è
n. 1 barattolo di Dolcimetà di Datterino Giallo Così Com'è
n. 1 barattolo di Datterino Rosso in Acqua di Mare Così Com'è
200 g barattolo di Datterino Rosso intero in succo Così Com'è
n. 1 barattolo di Doppio Concentrato di Datterino Rosso Così Com'è
Aceto di vino bianco q.b.
n. 1 spicchio di aglio
Olio evo q.b.
n. 1 cetriolo
n. 1 peperone giallo
Sale e pepe q.b.
n. 6 uova
100 g di maizena
50 g di zucchero semolato
Colla di pesce q.b.
35 g di scampi
30 g di vongole
30 g di ricciola
30 g di seppia
30 g di polpo
30 g di tonno rosso
30 g di cozze
30 g di tarallo napoletano
50 g di burrata di Andria
Caviale di basilico q.b.

Prodotti utilizzati

Barattolo di Dolcimetà di Datterino Rosso Così Com'è
Barattolo di Dolcimetà di Datterino Giallo Così Com'è
Barattolo di Datterino Rosso in Acqua di Mare Così Com'è
Barattolo di Datterino Rosso intero in succo Così Com'è
Barattolo di Doppio Concentrato di Datterino Rosso Così Com'è
Tarallo napoletano
Burrata di Andria

Strumenti di cottura

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Forno termo convenzione, cottura a vapore e bassa temperatura, microonde per le spugne, sifone.

Preparazione

Per il gazpacho

Frullare e refrigerare le Dolcimetà di datterini gialli, aceto di vino bianco, lo spicchio d'aglio privo dell'anima, l'olio extravergine di oliva, un cetriolo, un peperone giallo, sale e pepe.

Per la spugna di pomodoro

Frullare e passare le 6 uova e i 200 g di datterino rosso in succo, 100 g di maizena e 50 g di zucchero semolato. Far riposare nel sifone e cuocere a microonde 8-10 secondi.

Per l'incapsulato di datterino rosso in acqua di mare

Unire la colla di pesce all'acqua di mare; con l'aiuto di uno stampo semisferico inserirvi il datterino ed aspettare la gelificazione.

Cuocere i molluschi ed il polpo. Lasciare scampi, seppia, tonno e ricciola al naturale.

Per la glassa di datterino rosso

Utilizzare l'acqua di datterino e il doppio concentrato di datterino rosso. Amalgamare il tutto, e per rendere morbido e lucido il datterino, utilizzare 2 g di elastic.

Per la burrata

Frullarla e renderla liquida.

Composizione

Decorare il tutto con caviale di basilico, germogli, briciole di tarallo e lampone.

Vino consigliato

Friuli Colli orientali o Livio Felluga Sauvignon