MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE001187
Registrata in data 29 Mar 2017 alle ore 14:04
da ANDREA MAGGIORE

Mont Blanc Pugliese

Le orecchiette al monte bianco sono uno dei miei piatti preferiti, e qui le mie origini pugliesi giocano di sicuro un ruolo fondamentale. Ho voluto reinterpretare il piatto declinandolo esteticamente nel quasi omonimo e celebre dolce, il mont blanc.
La versione originale prevede una cupola di orecchiette condite con un sugo di pomodoro ricoperte poi da una copiosa grattuggiata di cacioricotta pugliese, quella mista pecora/mucca, fino a ricoprire l'intera portata creando appunto l'effetto monte bianco, nella mia versione invece, la cupola la costruisco gelificando del sugo di pomodoro con l'agar agar e raffreddandolo in una ciotola con all'interno una seconda ciotola più piccola in modo da creare una montagnola cava, poi la riempio con le orecchiette, la ribalto sul piatto di servizio e la ricopro con una crema di ricotta e cacioricotta dressata col sac a poche e delle scaglie di cacioricotta a decorare i pendii, un ciuffo di basilico completa il piatto.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 4 persone

250 g di orecchiette della Masseria Citrignano fatte con semola di grano duro Senatore Cappelli
1 lt di passata di pomodoro Premium la Fiammante
n. 4 cucchiai di olio extra vergine di oliva
n. 1 cipolla bionda
10 g agar agar
500 g ricotta vaccina di buona qualità
200 g di Cacioricotta pugliese mista pecora/mucca
200 g panna
200 g latte fresco intero
Sale
n.10 foglioline di basilico

Preparazione

Soffriggere la cipolla tritata nell'olio evo, poi aggiungere la passata di pomodoro, regolare di sale e far cuocere per almeno 30 minuti.
Sciogliere l'agar agar in 50 g di acqua fredda, unire a 600 g di sugo e portare a bollore e cuocere per 1 minuto per far attivare l'agar.
Versare il composto in 4 ciotole, inserire altre 4 ciotole più piccole riempiendole d'acqua il necessario per farle affondare della misura corretta, abbattere in positivo o far raffreddare in frigorifero.
Setacciare la ricotta, unire 100 g di cacioricotta grattuggiata fine e allungare con panna e latte fino ad ottenere la consistenza corretta per l'uso col sac a poche, regolare di sale e versare nel sac a poche con bocchetta piatta.
Cuocere le orecchiette in abbondante acqua salata, scolarle e condirle con la parte restante di sugo, scaldare al microonde le cupole di geleé di sugo, riempirle di orecchiette e capovolgerle sui piatti di servizio, poi con l'aiuto di un piatto girevole dressare la crema di cacioricotta ricoprendo tutta la cupola, terminare con scaglie di cacioricotta grattugiato spesso e foglioline di basilico lucidate con un velo di olio evo.

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