



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002054 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 23 Apr 2018 alle ore 11:08

da BRUNO SODANO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Mozzarella dal cuore cilentano

Mozzarella dal cuore di carciofino, in cottura sous vide, su passata di pomodoro rifinita.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

100 g di pasta di mozzarella o mozzarella
n. 4 carciofini freschi
olio EVO q.b.
sale e pepe q.b.
300 ml di salsa di pomodoro
n.3 ciuffetti di timo
n.1 spicchio d'aglio
germogli di basilico e fili di peperoncino per decorare
1 litro di acqua e 10 g di sale per lavorare la mozzarella
n.12 gocce di tabasco

Prodotti utilizzati

Pasta di Mozzarella caseificio Starace (Silla di Sassano); olio extravergine di oliva salella azienda agrituristica Zio Cristoforo (Casal Velino); passata di pomodoro La Fiammante;

Strumenti di cottura

Padella per la cottura della salsa; circolatore per cottura sous vide; buste per il sottovuoto idonee alla cottura; macchina per sottovuoto; frusta da cucina manuale; recipiente di acciaio; mestolo di legno;

Preparazione

Puliamo i carciofini privandoli dei petali esterni e tagliamo di netto la punta, in modo tale da avere solo il cuore. Man mano che li puliamo li mettiamo in acqua e latte (in alternativa farina o un limone). Laviamo i cuori e li mettiamo in una busta per il sottovuoto con abbondante olio EVO, sale, pepe e timo. Effettuiamo il sottovuoto e facciamo cuocere per 20 minuti a 85°. nel frattempo soffriggiamo uno spicchio di aglio in olio EVO ed una volta imbrunito aggiungiamo la passata di pomodoro. Aggiustiamo di sale e facciamo cuocere per 15 minuti. Da parte, portiamo il litro d' acqua e sale ad 85°. Tagliamo la pasta di mozzarella o la mozzarella a fettine sottilissimi e mettiamo in un recipiente di acciaio. Copriamo con l'acqua e sale (se si usa la pasta; se si usa la mozzarella solo acqua senza sale) ed iniziamo a girare con l'ausilio di un mestolo di legno. Giriamo fin quando la mozzarella non inizia a filare. Nel frattempo, finito di cuocere i carciofini, mettiamo la busta in acqua e ghiaccio. Raffreddati per bene li scoliamo ed iniziamo a lavorare la mozzarella. La dividiamo in 4 parti e la lavoriamo in modo tale da poter adagiare al suo interno il cuore di carciofino chiudendolo come se stessi formando un bocconcino.

Prendiamo un piatto fondo, mettiamo la salsa di pomodoro rifinita, emulsionata con una frusta da cucina manuale, ed adagiamoci sopra il nostro bocconcino di mozzarella ripieno. 3 gocce di tabasco, un filo d'olio EVO, qualche filo di peperoncino ed un germoglio di basilico per decorare. Ecco il mio piatto per il contest #PomOROsso d'Autore in collaborazione con La Fiammante e l'azienda olearia FAM.

Vino consigliato

Aglianico Paestum IGP Emblema - Cantina Polito

La ricetta ha partecipato a:

PomOROsso d' Autore