



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002943 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 29 Mag 2019 alle ore 15:20**

**da FRANCESCO FERRI**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice**

## Non è quello che sembra

Il mio dolce è un piatto fatto con l'idea di realizzare un prodotto che valorizzi i prodotti della nostra Italia, cercando di trovare una sintonia tra dolce e salato per un sapore mediterraneo.

Tempo di preparazione: 40 minuti

### Ingredienti per 2 persone

100 g pasta frolla  
100 g yogurt bianco  
15 g xantano  
100 g pomodoro La Fiammante  
60 g ribes  
15 g gel cream  
50 g zucchero  
25 g aceto di mele  
25 g acqua

### Prodotti utilizzati

Pomodoro La Fiammante

### Preparazione

Stendere la frolla e copparla con un coppapasta prima esternamente, poi internamente; stendere in una teglia con un tappetino silpac sotto e uno sopra (per evitare che la frolla gonfi) e cuocere in forno secco a 160°.

Per l'interno creare una salsa di pomodoro caramellata: in una casseruola fare sciogliere lo zucchero con aceto di mele e acqua creando questo sciroppo, aggiungiamo il pomodoro e lasciamo sobbollire per pochi minuti. Appena la salsa sarà pronta, a caldo, in un frullatore a campana aggiungiamo il gel express frulliamo pian piano per far sì che il prodotto si incorpori alla salsa. Mettere il prodotto in uno stampo e abbattere il tutto, una volta freddo copparlo con lo stesso coppa pasta usato per la frolla. Creare una salsa allo yogurt per l'interno frullando lo yogurt e addensarlo con un po' di xantano, zuccherare lo yogurt leggermente.

Per le gocce esterne: creare una salsa di ribes frullandoli e passandoli tutti al cinese, successivamente addensarla con lo xantano per far sì che si stabilisca e rimanga la goccia compatta nel piatto.