



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001226

Registrata in data 05 Apr 2017 alle ore 09:33

da MASSIMILIANO FERACO

Origini

Una croccante frittata di barbine con gelatina calda di pomodoro profumata alla cannella, con melanzane in padella all'olio di basilico e scamorza affumicata.

Tempo di preparazione: 4 ore

Ingredienti per 4 persone

barbine g 160
polpa pomodoro g 200
parmigiano reggiano grattugiato 16 mesi g 100
melanzane n. 2 (16 fette taglio 4 affettatrice)
fettine scamorza n. 16 (taglio 2 affettatrice)
n.1 pomodoro rosso maturo
olio evo q.b.
aglio n. 2 spicchi
sale q.b.
zucchero a velo n. 1 cucchiaino
peperoncino n.1
Agar agar q.b.
cannella stecca 1/2
foglie basilico n. 8

Preparazione

Tagliare il pomodoro in 4 con uno spelucchino scavare la polpa, cospargere di zucchero a velo e sale poi disidratare in forno ad 80° per 4 ore. Cuocere la pasta in acqua salata dove in infusione sono stati messi aglio e peperoncino, scolare e mescolare con il parmigiano quindi dividere in 8 stampini, pressare ed abbattere in positivo.

Fare la salsa di pomodoro con un aglio soffritto e la cannella (li toglieremo a cottura ultimata solo per dare profumo)

aggiustare di sale a aggiungere l' agar agar cuocere ancora 2 minuti e poi dividere in 8 stampini abbattere positivo.

Cuocere in padella antiaderente le melanzane con olio al basilico, a parte cuocere le Barbine in padella antiaderente per circa 20 minuti per lato a fuoco lento in maniera che le frittatine risultino ben croccanti, cappare 4 fette di scamorza e le melanzane cotte della dimensione degli stampini (cm 5).

Composizione: alternare i dischi ottenuti partendo dalla pasta, poi la gelatina pomodori, melanzane, scamorza coppata ripetendo e l'ultimo strato scamorza non coppata, passare in forno a 60° per 15 min e servire, finitura 1/4 di pomodoro confit e 1 foglia basilico.

Vino consigliato

Scavigna bianco, azienda Odoardi Nocera Terinese Cz