



Ricetta N. RE001356

Registrata in data 25 Mag 2017 alle ore 16:45

da **RAFFAELE TRILLI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pane e pomodoro

Pane e pomodoro è la seconda ricetta che Raffaele Trilli, chef presso il Ristorante Chichibio di Roccaraso (AQ), 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: 4 ore

Ingredienti per 4 persone

Per la riproduzione della mollica del pane (spugna)

100 g di Datterino Rosso in succo Così Com'è

250 g di albume

90 g di tuorlo

90 g di farina tipo 00

Per la cialda croccante

50 g di Doppio Concentrato di Datterino Rosso Così Com'è

35 g di glucosio

Per il gelato al pomodoro

500 g di Dolcimetà di Datterino Rosso Così Com'è

Sciroppo di glucosio (70 g di glucosio e 20 cl di acqua)

4 g di stabilizzante a freddo

Per la finitura

Cime di basilico

Olio EVO q.b.

Preparazione

Per la riproduzione della mollica del pane, lavorare con l'estrattore i datterini gialli, ottenendo così un prodotto esente da bucce e semi. Portare il composto a bollire in padella, in modo da far evaporare l'acqua in eccesso. Stemperato il prodotto, aggiungere albume, tuorlo ed infine la farina, mescolando gli ingredienti con un frullatore ad immersione. Ottenuta la pastella, introdurre in un sifone e riempire con due cariche per crema (n2o). Munendosi di un bicchiere di plastica dura precedentemente oleato, riempire per 3/4 con la spuma e cuocere nel microonde per circa 40 secondi, ottenendo così la riproduzione della mollica (spugna).

Per la cialda croccante, mescolare il doppio concentrato di pomodoro con il glucosio, ottenendo così una crema semi-liquida. Stendere tra due fogli di silpat ed infornare a 170° C per circa 40 minuti, assicurandosi periodicamente che il composto abbia ottenuto la necessaria caramellizzazione. Una volta raffreddata, separare i due fogli di silpat, in modo tale da ottenere delle cialde irregolari.

Per il gelato al pomodoro, lavorare con l'estrattore le dolcimetà di datterino rosso, ottenendo così un succo esente da bucce e semi. Aggiungere sciroppo di glucosio e stabilizzante precedentemente reidratato in acqua. Introdurre nel bicchiere del pacojet e abbattere a -18° C per un minimo di 6 ore. Frullare il composto nel pacojet.

Composizione

Strappare la spugna in tre parti tendenzialmente uguali e posizionare su un piatto da portata, in diagonale ed equidistanti. Adagiare le praline di gelato al pomodoro, posando le cialde sull'apice delle praline. Completare il piatto con cimette di basilico e olio EVO.