



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002218 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 04 Giu 2018 alle ore 10:53

da MANUEL CIARDELLI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Pane, olio e pomodoro

La merenda dei nonni perché non farla diventare un gelato estivo? Allora ho creato un gelato esattamente con pomodoro e olio

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 4 persone

n. 2 barattoli di conserva
120 ml di olio evo
500 ml di panna fresca
n.10 cucchiaini di zucchero
n.4 cucchiaini di agar agar
vaniglia q.b.
basilico
limone q.b.
zucchero a velo q.b.

Prodotti utilizzati

Prodotti contest

Strumenti di cottura

Padellini, sifone e gelatiera

Preparazione

Portare a 68° la panna liquida con metà dello zucchero e la vaniglia e la scorza di limone, in un'altra padellina scaldare il pomodoro con acqua, basilico e il restante zucchero, farlo sobbollire e togliere tutto dal fuoco, unire l'agar e mescolare bene; alla panna aggiungere l'olio e riportare tutto sul fuoco fino a far sciogliere l'agar, dopodiché montare in gelatiera. Per la panna all'olio mettere nel sifone metà olio e metà panna, zucchero a velo e scorzette finissime di limone e caricare per il decoro ed aggiungere qualche goccia di olio a crudo sul gelato una volta composto.