



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003156 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 29 Ott 2019 alle ore 11:16**

**da ANGELA D'ESPOSITO**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno**

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

## **Panna cotta al Cipollotto Nocerino DOP, chutney di pomodoro San Marzano Solania**

Con questa ricetta ho voluto sublimare due eccellenze campane: il cipollotto ed il pomodoro San Marzano entrambi prodotti DOP dell'agro-nocerino-sarnese.

Un antipasto freddo e facile da realizzare, che sorprende il palato grazie al contrasto agro-dolce e stupisce allo sguardo perché visivamente sembra proprio un dessert.

Ideale anche per un buffet in versione finger-food con l'utilizzo di bicchierini monouso.

Fondamentale per la buona riuscita della ricetta è la casseruola che deve essere ineccepibile ed antiaderente perché le preparazioni devono addensarsi lentamente senza bruciare. Ottima anche una casseruola di rame per confetture (io ho usato quella di mia nonna); infatti la cottura in pentola di rame ha numerosi vantaggi e permette di realizzare ricette incomparabili.

Per una consistenza cremosa della panna cotta bisogna attenersi scrupolosamente al dosaggio della gelatina in fogli.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### **Ingredienti per 4 persone**

500 ml Panna da cucina

1 kg Cipollotto nocerino DOP (Fenny srl)

Pulito della parte verde (utilizzabile per zuppe, minestrone, omelette etc) restano 400/500 g ca di cipollotto

7 g Gelatina (fogli) (Dr Oetker (Cameo in Italia))

3/4 fogli

500 g Pomodori pelati San Marzano (Solania srl)

1 Cipolla rossa di Tropea

50 g Zucchero di canna (Eridania)

100 ml Aceto di mele (Ponti)

1 cucchiaino Curry indiano (Epices Roellinger)

Q.b. Olio EVO (Frantoio Franci)

n. 4 Foglie di basilico fresco

Q.b. Sale e Pepe

### **Strumenti di cottura**

1 pentolino, 1 casseruola antiaderente, 4 stampi monouso 125 ml diam. 8 cm H 4 cm, 1 passino a maglia stretta, 1 mixer ad immersione

### **Preparazione**

Tempo cottura: 1 ora

Tempo riposo: 2 + 6 ore

Per la panna cotta: tagliare il cipollotto ad 1cm dal gambo; lavare bene e cuocere qualche minuto in un pentolino con acqua e sale; colare.

Mettere i fogli di gelatina a bagno in acqua fredda; riscaldare la panna nella casseruola antiaderente ed aggiungere un po di sale; arrivato a bollore togliere dal fuoco ed aggiungere il cipollotto; mescolare usando il mixer ad immersione; passare al colino a maglia stretta per eliminare eventuali residui filandrosi del cipollotto; strizzare la gelatina ed

aggiungere alla panna mescolando bene fino a scioglimento; versare negli stampini e raffreddare un paio d'ore a temperatura ambiente; passare in frigorifero per 6 ore ca.

Per lo chutney: nella casseruola antiaderente versare un filo d'olio EVO e rosolare la cipolla rossa; a fuoco basso deglassare con l'aceto di mele; aggiungere lo zucchero di canna e mescolare spesso per evitare la caramellizzazione; aggiungere il cucchiaino di curry continuando a mescolare ed un pizzico di sale e pepe nero; aggiungere il pomodoro san marzano e portare a bollore continuando a mescolare; abbassare la fiamma e continuare la cottura a fuoco lento fino a quando il composto avrà la consistenza di una confettura (1 ora ca); importante la cottura senza coperchio; spegnere, aggiustare di sale; aggiungere le foglie di basilico finemente cisellate; lasciar intiepidire.

Lo chutney può essere servito tiepido (non bollente) o freddo; si può aggiungere a piacere una grattata di zenzero fresco durante la cottura.

Calcolare bene i tempi di cottura, di riposo e di raffreddamento delle preparazioni tenendo presente se serviranno a pranzo, cena o per un buffet.

Al momento di servire, sformate delicatamente le panne cotte, aggiungete lo chutney al cucchiaino e decorate con qualche fogliolina di basilico. Potete decorare il piatto con qualche disegno realizzato con crema di aceto balsamico classico od al limone.

Se non lo consumate tutto, il chutney si può conservare in frigo per una settimana..

Ottimo anche per insaporire carne, pesce, riso o verdure.

### **Vino consigliato**

Una bollicina fresca e sapida quale Terre Siciliane Gaudensius Brut BdB IGT di Firriato

### **La ricetta ha partecipato a:**

Evento "IL MIO SAN MARZANO" promosso da Solania srl con Renato Rocco La Buona Tavola magazine