



Ricetta N. RE001375

Registrata in data 29 Mag 2017 alle ore 14:43

da GIOVANNI GIGANTE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pappa al pomodoro Così com'è

Pappa al Pomodoro Così Com'è è la ricetta che Giovanni Gigante, Sous chef presso Ristorante Tentazioni Hotel Boutique, Cavigliano, Ticino, Svizzera, 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: 60 minuti

Ingredienti per 1 persone

60 g di datterino rosso al naturale Così Com'è
60 g di datterino giallo al naturale Così Com'è
15 g di crostini di Pane
250 g di prezzemolo
3 g di xantana
8 g di olio EVO
30 g di stracciatella
10 g di riso
8 g di origano secco
10 g di zucchero
7 g di aceto bianco
4 g di sale
3 g di pepe
Erbe aromatiche e mediche q.b.

Strumenti di cottura

Casseruola, forno, bimbi, padelle anti-aderenti, marise, chinoise a maglie fine, teglie da forno, piastre a induzione

Preparazione

Per il Chutney al datterino

In una casseruola mettere a cucinare i pomodori datterino con zucchero, sale, aceto, erbe aromatiche e mediche, aggiungerci la buccia di agrumi e acqua fino a coprire. Lasciar andare a fuoco moderato in modo da ricavare un risultato leggermente liquido e colloso. Eliminare bucce, erbe e frullare il composto.

Per la pappa al pomodoro

Frullare il pomodoro datterino con origano, olio, sale e xantana, in modo da ottenere un risultato compatto e gelatinoso.

Per il coulis di prezzemolo

Sbollentare il prezzemolo in acqua leggermente salata, raffreddare in acqua e ghiaccio, asciugare e frullare con xantana e acqua fino ad ottenere una consistenza compatta.

Per la polvere di riso

In una casseruola, stracuocere il riso, poi su dei simpat, su delle placche da forno, lasciar seccare ad una temperatura di 75° C per circa 5/6 ore. In seguito frullare al bimby ottenendo una polvere.

Vino consigliato
Primitivo salentino