



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001383

Registrata in data 01 Giu 2017 alle ore 15:05

da LUIGI COPPOLA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Parmigiana di melanzane ai 4 pomodori e fragole

Parmigiana di melanzane ai 4 pomodori e fragole, è la ricetta che Luigi Coppola, chef presso Tenuta Duca Marigliano di Capaccio, presenta alla prima edizione del premio Coltiviamo Talenti, progetto ideato da LSDM e Così Com'è in collaborazione con Luciano Pignataro WineBlog.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 4 persone

Per la melanzana

n. 4 melanzane lunghe

100 g di acqua di Datterino Rosso in Acqua di Mare Così Com'è

20 g di zucchero

n. 1 sacchetto per sottovuoto

Per la foglia edibile di datterino giallo

100 g di Datterino Giallo in succo Così Com'è

1 g di pectina

Per il caviale di pomodoro

100 g di succo di Datterino Rosso in succo Così Com'è

1 g di agar agar

200 g di olio a 2° C

Per datterini canditi e fragole

n. 20 sfere di fragola fresca

n. 20 Datterini al Naturale Così Com'è privati della buccia

100 g di acqua

100 ml di zucchero

20 ml di succo di limone

Per il consumato bianco di pomodoro

400 g di Datterino Rosso in acqua di mare

Per il gelato all'olio d'oliva

225 ml di latte fresco

60 g di zucchero

20 g di zucchero invertito

12 g di glucosio

15 g di latte parzialmente scremato

2 g di sale

100 g di olio extravergine di oliva

Prodotti utilizzati

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Acqua di Datterino Rosso in Acqua di Mare Così Com'è

Datterino Giallo in succo Così Com'è

Datterino Rosso in succo Così Com'è

Datterini al Naturale Così Com'è privati della buccia

Strumenti di cottura

Forno, roner, fornelli

Preparazione

Per la melanzana

Sbucciare le melanzane, inserirle in un sacchetto per il sottovuoto, aggiungere l'acqua di datterino e lo zucchero, inserire nella macchina da sottovuoto che per osmosi aiuterà a far arrivare al cuore della melanzana il sapore del pomodoro.

Cuocere a 85° C per 40 minuti.

Per la foglia edibile di datterino giallo

Portare a ebollizione il succo di datterino con la pectina, stendere su un silicone allo spessore di 1 mm e seccare in forno a 80° C per 40 minuti. Ricavarne una striscia 8x3.

Per il caviale di pomodoro

Portare a ebollizione il succo di datterino e l'agar agar, inserire il composto in una siringa e lasciar cadere delle gocce nell'olio freddo. Con l'aiuto di una schiumarola, scolare il caviale e condirlo con sale.

Per datterini canditi e fragole

Far bollire lo zucchero e l'acqua, candire i pomodori per 5 minuti a fuoco bassissimo, aggiungere il succo di limone e le sfere di fragola. Conservare a freddo nello sciroppo.

Per il consumato bianco di pomodoro

Frullare il datterino con la sua acqua, passare alla stamigna per 2/3 volte, assicurarsi che sia un brodo chiaro, aggiustare di sale.

Per il gelato all'olio d'oliva

Unire tutti gli ingredienti e mettere in mantecatrice tranne l'olio d'oliva. Solo quando il gelato avrà acquisito una consistenza cremosa aggiungeremo l'olio.