



**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**

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.