



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002075 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 30 Apr 2018 alle ore 15:10

da GIUSEPPE VITIELLO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Parmiggiana scomposta

Simpatica versione di uno dei piatti tradizionali italiani.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 1 persone

50 g di bucce di melanzane
60 g passata di pomodoro
20 g di basilico
n. 2 albumi di uovo
n.1 tuorlo d'uovo
70 g di pane
un po' di burro
qualche foglia di timo
70 g di parmigiano reggiano
100 g di latte di bufala pastorizzato
1g agar

Strumenti di cottura

Padella e olio a 170° per la julienne di melanzane fritte, pentola per la fonduta, forno.

Preparazione

Preparazione del cubo/spugna di bufala: prendere 2 albumi e montare a neve inserire il latte di bufala e farina precedentemente amalgamati non smontando gli albumi, mettere in una vaschetta quadrata e mettere 40 g di prodotto all' interno, inserirlo nel microonde 1000 e per 40/50 secondi. Friggiamo la julienne di bucce di melanzane messe sotto acqua e sale almeno 1 ora prima, friggerle ed asciugarle. Prendere 60 g di passata di pomodori condita con olio evo e sale, distenderla su carta forno ed essicarla nel forno 4 ore a 70° ottenendo la polvere. Mescolare in un pentolino latte e parmigiano ottenendo una crema liscia e consistente, poi prendere nel frattempo un tuorlo d'uovo e metterlo in un recipiente, mescolarlo ed adagiarlo sul pentolino dove si sta cuocendo la fonduta per 4/5 minuti. Dopo far raffreddare la fonduta ed inserire l' uovo; preparare la gelee di basilico: prendere 5-6 foglie sbollentarle in acqua e dopo frullarle col primer con 50 g di acqua e 1 g di agar in polvere. Mettere in una vaschetta e metterla in frigo per 30/40 minuti, dopo tagliare la gelatina e dargli la forma desiderata, prendere un pezzo di pane tagliare a cubi e metterli in una padella con burro e timo far tostare quindi lasciar raffreddare e sminuzzare nel primer. Per concludere il piatto un giro di olio evo.

Vino consigliato

Vino rosso