



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002070 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 26 Apr 2018 alle ore 13:37

da ROSA D'ANNA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pasta Pomodoro e Olio

Come interpretare in una ricetta originale olio e pomodoro? Anche quest'anno la sfida di Pomorosso d'autore mi ha intrigato e così l'olio è diventato spalmabile e si trova su una cialda al pomodoro pronta a cadere in una cremosa pasta risottata.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 4 persone

320 g di pasta tipo semi
400 g di passata di pomodoro
n. 1 spicchio d'aglio
1/2 cipolla bianca
80 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
sale q.b.
pepe nero q.b.
erba cipollina ed i suoi fiori

Per la cialda al pomodoro:

300 ml di acqua
100 ml di olio evo
30 g di farina
20 g di concentrato di pomodoro

Per l'olio spalmabile

200 ml d'acqua
1/4 di foglio di gelatina
80 g di olio evo

Preparazione

Per la cialda al pomodoro: inserire gli ingredienti per la cialda in un bicchiere di quelli in dotazione con i frullatori ad immersione. Aggiungere un po' di pepe ed emulsionare. Cuocere le cialde in una padella ben calda finché l'acqua è completamente evaporata lasciando una cialda sottile e croccante.

Per l'olio spalmabile: ammorare la gelatina in acqua fredda. Riscaldare fin quasi al bollore i 200 ml d'acqua e scioglietevi dentro la gelatina strizzata. Mettere la soluzione in frigo a raffreddare. Prelevarne 20 ml ed aggiungere ad 80 ml di olio evo. Emulsionare con un frullatore ad immersione.

Con la polpa di pomodoro e lo spicchio d'aglio in camicia preparare un semplice sugo di pomodoro.

Per la pasta: in un tegame dai bordi bassi fare appassire in dell'olio evo la mezza cipolla tritata. Aggiungere la pasta e cuocerla come fosse un risotto usando per la cottura un leggero brodo vegetale. A cottura ultimata aggiungere il parmigiano, l'erba cipollina tritata e mantecate. Servire come in foto. La pasta al parmigiano, sopra la cialda al pomodoro con l'olio spalmabile ed i fiori di erba cipollina. Tutto intorno alla cialda il sugo di pomodoro.

La ricetta ha partecipato a:

Pomorosso D'Autore - In Sugo Veritas