



Ricetta N. RE003502 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 16 Giu 2021 alle ore 19:58

da SILVANA MUSEJ

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

## Perle al datterino e conchiglia di verdure

Le perle, simbolo di bellezza femminile, realizzate con un guscio di cioccolato fondente in contrasto con un ripieno agrodolce di datterini rossi e note di verdure; cioccolato bianco e burro di cacao che si sposano con la piacevole acidità dei datterini gialli...adagiate accanto alla loro conchiglia che regala un'esplosione di sapori e consistenze, una giardiniera di verdure in un letto di pasta brisee al cacao amaro.

Un connubio di sapori e ingredienti semplici e genuini in una scenografia omaggio alla città di Napoli.

Tempo di preparazione: 1 ore

### Ingredienti per 6 persone

Guscio:

60 g Cioccolato bianco

60 g Cioccolato fondente

12 g Burro di cacao

Ripieno della pralina bianca:

100 g Pomodori datterini gialli (La Fiammante)

0,5 g Xantana

1 g Succo di limone

Q.b. Sale

Q.b. Zucchero

Q.b. Marsala

Ripieno della pralina nera:

Q.b. Sugo di preparazione della giardiniera

0,5 g Xantana

Conchiglia al cacao amaro:

100 g Farina

50 g Acqua

1,5 g Lievito di birra fresco

5 g Olio evo

6 g Cacao amaro

1 g Sale

Giardiniera (per la lingua di suocera):

13 g Cipolla

200 g Pomodori datterini (La Fiammante)

15 g Peperone rosso

10 g Fagiolini

30 g Cavolfiore

10 g Sedano bianco

15 g Carota  
1 Foglia di alloro  
Q.b Sale  
Q.b. Zucchero  
Q.b. Olio evo

Guarnizione:

Caviale di cioccolato  
Foglie di basilico

### **Preparazione**

Perle: stemperare i due tipi di cioccolato separatamente, tenerne una piccola quantità da parte (per la sigillatura dei gusci) e il restante versarlo negli stampi di silicone; lasciare in frigorifero fino a quando saranno solidificati i mezzi gusci.

Emulsione (ripieno perla bianca): portare a ebollizione la conserva di datterini, aggiungere un pizzico di sale e zucchero, due o tre cucchiaini di Marsala, uno di succo di limone e una grattata della sua scorza; lasciare cuocere per 3 minuti circa. Togliere dal fuoco aggiungere la xantana e frullare nel frullatore ad immersione, correggere con poco marsala alla volta se risulta troppo denso.

Filtrare con un colino e mettere in un biberon.

Lasciare raffreddare in frigorifero.

Giardiniera: tagliare le verdure a dadini. Far soffriggere la cipolla con la conserva di datterini rossi e aggiungere le verdure in ordine di cottura, l'aceto, lo zucchero e la foglia di alloro. Lasciare cuocere fino a quando le verdure raggiungono la consistenza desiderata: cotte ma croccanti. Salare e finire con olio evo a crudo. Passare in un colino così da separare le verdure dal sugo.

Ripieno perla nera: emulsionare il sugo della giardiniera ancora caldo con il frullatore a immersione, con l'aggiunta di xantana. Mettere in un biberon e lasciar riposare in frigorifero.

Conchiglia di cacao amaro: mescolare farina cacao e sale, sciogliere il lievito in un po' d'acqua e aggiungerlo, impastare il tutto con acqua e olio.

Far riposare l'impasto in una ciotola a temperatura ambiente per circa 30/40 minuti.

Stendere con il mattarello così da creare uno strato sottile e lasciarlo riposare 10 minuti prima di ritagliare e inserire negli stampi per conchiglia.

Cuocere in forno a 175 gradi per 10 minuti circa. Lasciare raffreddare.

Creare un battuto con le verdure della giardiniera e riempire le conchiglie.

Riempire metà guscio delle perle con i rispettivi ripieni e chiuderli con l'altra metà sigillando con il cioccolato fuso.

Impiattare e decorare con foglie di basilico, tocchi delle due emulsioni e caviale di cioccolato.

### **La ricetta ha partecipato a:**

Donne- Il Festival della salute e del benessere femminile, Napoli Lungomare Caracciolo, area show cooking.