



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000409

Registrata in data 30 Mar 2016 alle ore 08:45

da VINCENZO DE LUCA

Pom'essenza... a tutto rosso!

Le quattro essenze del prodotto più rappresentativo delle nostre terre in quattro diverse forme e consistenze: madeleine, salsa, spuma, crunch.

Tempo di preparazione: 240 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per la madeleine

Uova intere 60 g

Zucchero semolato 125 g

Farina 125 g

Lievito in polvere 9 g

Latte 125 ml

Olio 90 g

Concentrato di pomodoro 30 g

Sale Maldon q.b.

Salsa al pomodoro

Pomodori San Marzano 100 g

n.1 Spicchio di aglio

Basilico

Olio evo

Sale e pepe q.b.

Spuma al pomodoro

Passata di pomodoro 90 g

Panna 25 g

n.1 Cucchiaino di concentrato di pomodoro

n.1 Cucchiaino di olio evo

1/2 Foglio di gelatina

Crunch al pomodoro

Concentrato di pomodoro q.b.

Preparazione

Madeleine

Sbattere uova e zucchero, unire farina setacciata con il baking alternando al latte; aggiungere olio e concentrato di pomodoro, versare in stampo silfonico della forma desiderata, cuocere in forno a 190° per 10-15 minuti.

Salsa al pomodoro

Lasciare rosolare in una casseruola olio e aglio, aggiungere il pomodoro ed aggiustare di sale e pepe. Restringere fino alla giusta consistenza.

Spuma di pomodoro

Ammollare la gelatina in acqua fredda, frullare il pomodoro San Marzano e filtrare nel passino a maglie strette.

Aggiungere olio, portare a bollore, togliere dal fuoco e aggiungere la gelatina, poi frizionare il tutto. Aggiungere la panna e caricare il sifone, tenere a testa in giù nel frigo per circa tre ore.

Crunch al pomodoro

Stendere su una teglia con carta da forno due dischi di concentrato di pomodoro da 1 mm di spessore e cuocere in forno a 80° per circa 4 ore.