



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002814 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 25 Mar 2019 alle ore 10:30**

**da FRANCESCO GIULIANO**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Piatto tipico della stagione: Estate**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy**

## Pomo d'amore

Tortino montato al pomodoro rosso, con sentore di agrumi, gelato al pomodorino giallo e basilico. Terra all'olio e.v.o. al basilico e mandorle di Avola, panna montata e clorofilla di basilico.

Tempo di preparazione: 90 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Per il tortino al pomodoro:

70 g farina

60 g burro

60 g zucchero a velo

30 g passata di pomodoro

50 g uova intere

2 g di lievito in polvere per il pan di spagna.

Per la terra al basilico:

150 g farina

30 g clorofilla di basilico

80 g olio e.v.o.

80 g zucchero di canna

15 g mandorle di Avola tritate.

Per il gelato al pomodoro giallo e basilico:

90 g di acqua

70 g zucchero

25 g destrosio

300 g passata filtrata di pomodorino giallo

80 g panna fresca pastorizzata

n.10 foglie di basilico tritate.

Per la panna montata:

100 g di panna fresca

10 g zucchero a velo.

Per la clorofilla di basilico:

n. 30 foglie di basilico

200 g acqua

200 g ghiaccio per alimenti.

### Prodotti utilizzati

Passata di pomodoro La Fiammante, pomodorini gialli in succo La Fiammante, Panna fresca Bayernland, burro gold Bayernland, uova liquide pastorizzate Aia, Mandorle di Avola

### Strumenti di cottura

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web [www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com)  
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo [info@mysocialrecipe.com](mailto:info@mysocialrecipe.com)

Planetaria, termometro a sonda, forno ventilato, cutter professionale.

### **Preparazione**

Per la terra al basilico e mandorle di Avola: montare burro pomata con zucchero di canna e clorofilla di basilico. Unire farina e impastare. Distendere su teglia con carta forno, abbattere a temperatura di -20°C fino a indurimento del composto. Infornare ora a 180°C camera a secco per 18 minuti.

Per il gelato: preparare lo sciroppo unendo acqua, zucchero e destrosio. A bollore togliere dal fuoco e lasciare raffreddare. Una volta freddo unire alla passata filtrata di pomodorino giallo, il basilico tritato e alla panna e mettere in mantecatore.

Per il tortino montato: montare burro e zucchero, aggiungere in seguito passata di pomodoro e uova a filo. Infine incorporare la farina ed il lievito setacciati. Infornare in stampo di silicone per 15 minuti a 170°C.

Per la panna montata: mettere la panna e lo zucchero a velo in planetaria e procedere a montatura.

Per la clorofilla: bollire per 40 secondi in acqua semplice il basilico. scolare e mettere in bagno di acqua e ghiaccio. In seguito recuperare le foglie asciutte, frullare e filtrare la clorofilla.

### **Vino consigliato**

Idromele Nachè di Claudio Meli

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

Contest Pomorosso d'autore - Sani e Mediterranei