



Ricetta N. RE000489

Registrata in data 14 Mag 2016 alle ore 12:35

da ROSA D'ANNA

Pomodoro 360

Pomodoro 360 perché ho sfruttato tutte le parti di questo frutto.

L'idea di usare un ingrediente in tutte le sue parti mi ha sempre affascinato.

Questa ricetta mi ha inoltre permesso di giocare con le consistenze, di riuscire in una preparazione (lo streusel) che in passato aveva sempre portato ad un abbassamento del livello di autostima e di usare le amate nocchie di una piccola azienda del mio territorio: Nocciolo.

Tempo di preparazione: 140 minuti

Ingredienti per 6 persone

Per lo streusel salato:

70 g di farina

40 g di burro freddo

30 g di nocchie tostate

8 g di sale fino

4 g di pepe nero

Per il pan di spagna al pomodoro:

n. 2 uova intere

90 g di farina

n. 2 cucchiaini di polpa di pomodoro asciutta*

1/2 cucchiaino di sale fino

n. 1 cucchiaino di lievito istantaneo per salati

10 g di burro sciolto ma non caldo

Per la gelatina di pomodoro:

125 g di polpa dei pomodori del piennolo La Fiammante linea gourmet (non gettate le bucce)

2 g di colla di pesce in fogli

25 ml di acqua di pomodori

3 g di sale

Per la polvere di bucce di pomodoro:

bucce di pomodoro di Pacchetella con pomodorino del Piennolo del vesuvio dop - Linea Gourmet La Fiammante

Per le cialde di parmigiano:

40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

Per la salsa alla robiola e basilico:

100 g di robiola

n. 3 cucchiaini di latte

n. 1 mazzetto di basilico

Preparazione

Streusel salato

Tritare le nocciole in modo grossolano. Versare nel mixer e aggiungere anche gli altri ingredienti.

Frullare insieme finché il tutto avrà la consistenza di grosse briciole.

Compattare velocemente con le mani.

Stendere tra due fogli di carta forno ad un' altezza di 1 cm. Ricavarne le forme desiderate.

Far riposare in frigo per 1 ora.

Infornare a 200° C per circa 20 minuti.

Lasciate raffreddare completamente prima di spostare i biscotti dalla placca da forno.

Per il pan di spagna

La polpa di pomodoro asciutta l' ho ottenuta dalla polpa in bottiglia della Fiammante.

Ho preso circa 100 ml di polpa e l' ho messa in una garza a maglia sottile. L' ho legata per bene ed ho lasciato che la polpa perdesse tutta l' acqua per una notte intera.

Ho poi montato le uova intere con la polpa ottenuta fino a far raddoppiare di volume, ho aggiunto la farina setacciata insieme al lievito istantaneo per salati. Per ultimo ho aggiunto il sale ed il burro sciolto.

Ho versato il composto in una teglia imburrata ed infornato in forno già caldo a 190° C per 15 minuti.

Per la gelatina al pomodoro

Ammollare la gelatina in acqua fredda.

In un pentolino far cuocere la polpa delle Pacchetelle di pomodorino del Piennolo del Vesuvio dop per circa 10 minuti.

Allontanare dal fuoco, salare, aggiungere l' acqua di pomodoro e la gelatina strizzata.

Mescolare bene e passare in un colino dalle maglie strette.

Livellare bene in una teglia e lasciar rassodare in frigo per circa 2 ore.

Per la polvere di bucce di pomodoro

Recuperare le bucce delle Pacchetelle di pomodorino del Piennolo del vesuvio dop.

Asciugarle bene con della carta assorbente e seccarle in forno a microonde per un totale di 7 minuti ad intervalli di 30 secondi alla potenza media prevista dal vostro microonde.

Quando le bucce risulteranno ben secche le frullerete rendendole polvere.

Per ottenere una polvere sottilissima vi consiglio di setacciare il tutto.

Per le cialde di parmigiano

Credo che ormai chiunque abbia provato almeno una volta a fare le cialde di parmigiano. E' una cosa semplice in realtà.

Mettete una padella a riscaldare sul fuoco.

Prendete un coppapasta, io uno piccolo assai, e fate al suo interno un leggero strato di parmigiano reggiano grattugiato.

Togliete subito il coppapasta e lasciate dorare leggermente, con l' aiuto di una forchetta rivoltate la cialda e tempo 10 secondi mettetela a raffreddare in un piatto. La vostra cialda di parmigiano è pronta.

Per la salsa alla robiola e basilico

Portate a bollire dell' acqua.

Quando l' acqua bolle calate le foglie di basilico e spegnete subito il fuoco.

Lasciate le foglie di basilico per circa 30 secondi nell' acqua calda.

Scolatele, asciugatele e tritatele.

Mescolatele con la robiola, aggiungendo il latte un cucchiaino per volta fino ad ottenere la consistenza desiderata.