



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000362

Registrata in data 23 Mar 2016 alle ore 13:45

da SERENA SEBASTIANI

Pomodoro di panna

Il pomodoro diventa dolce e fresco insieme all' arancia ed alla fragola.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 2 persone

Pannacotta al pomodoro

Panna 80 ml

Latte 20 ml

Zucchero 20 g

Succo di pomodoro San Marzano D.O.P. 100 ml

Gelatina in fogli 2 g

Polpa di vaniglia q.b.

Glassa alle fragole

Fragole mondate 60 g

Acqua 20 g

Miele Un cucchiaino

Zeste di lime q.b.

Limone 1

Timo un rametto

Emulsione d' arancia

Succo d'arancia 50 ml

Zucchero 50 g

Gomma di guar 0,1 g

Biscotto africanetto

Tuorlo d' uovo 1

Zucchero a velo 30 g

Preparazione

Per la panna cotta al pomodoro

Porre in una casseruola panna, latte, succo di pomodoro, zucchero, vaniglia. Ammorbidire in acqua e ghiaccio la gelatina, strizzarla e scioglierla nel liquido in ebollizione. Formare negli stampi desiderati, porre a gelificare in frigo per almeno tre ore.

Per la glassa alle fragole

Mettere tutti gli ingredienti in un sacchetto sottovuoto, lasciar marinare e passare in forno a vapore per 5 minuti a 100 °C. Appena tolta da forno, immergere in acqua e ghiaccio. Frullare aggiungendo il succo di un limone.

Per l' emulsione d' arancia

Sciogliere lo zucchero nel succo d' arancia, versarvi sopra la gomma di guar e frizionare con frullatore ad immersione.

Per il biscotto africanetto

Sbiancare il tuorlo con lo zucchero a velo; porzionare in stampi di silicone a forma di piccolo doblone. Cuocere in forno statico a 140 °C per 15 minuti. Il cuore del biscotto deve restare morbido.

Sul fondo del piatto colare l' emulsione d' arancia, porvi sopra la panna cotta. Dressare con la glassa di fragole e fissarvi il biscotto africanetto.