



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001427

Registrata in data 08 Giu 2017 alle ore 18:01

da FRANCESCO PALOMBO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pomodoro e pomodoro

Pomodoro e pomodoro è la ricetta che Francesco Palombo, chef di Sfumature Gourmet, Cassino, presenta alla prima edizione del premio Coltiviamo Talenti progetto ideato da LSDM e Così Com'è in collaborazione con Luciano Pignataro WineBlog.

Tempo di preparazione: 24 ore

Ingredienti per 4 persone

200 g di Datterino Giallo al Naturale Così Com'è
250 g di Dolcimetà di Datterino Rosso Così Com'è
200 g di Datterino Rosso al Naturale Così Com'è
100 g di Doppio Concentrato di Datterino Rosso Così Com'è
100 g di albume
70 g di farina
n. 3 spicchi di aglio
Timo q.b.
200 g di basilico
50 g zucchero a velo
Buccia di arancio e limone q.b.
10 g di colla di pesce
3 g di xantana
4 g di agar agar
5 g di alginato
200 g di olio di semi

Prodotti utilizzati

Datterino Giallo al Naturale Così Com'è
Dolcimetà di Datterino Rosso Così Com'è
Datterino Rosso al Naturale Così Com'è
Doppio Concentrato di Datterino Rosso Così Com'è
100 g di albume
70 g di farina
n. 3 spicchi di aglio
Timo q.b.
200 g di basilico
50 g zucchero a velo
Buccia di arancio e limone q.b.
10 g di colla di pesce
3 g di xantana
4 g di agar agar
5 g di alginato
200 g di olio di semi

Strumenti di cottura

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Forno, padelle, fuochi, microonde

Preparazione

Per la spugna al pomodoro

Realizzare una spugna di pomodoro unendo albume, farina e concentrato di pomodoro. Porre il tutto in un sifone con 2 cariche, versare il composto in bicchieri di plastica da mettere poi in microonde per circa 30 secondi, ottenendo così la spugna.

Per il gel di pomodoro

Porre i datterini al naturale in una teglia insieme ad una serie di odori e zucchero a velo. Portare il forno a 250 °C, bruciacciando un po' i datterini. In seguito andranno frullati, setacciati e si aggiungerà 1,5 g di xantana.

Per la spuma al pomodoro

Mettere in una padella olio e aglio e in seguito le due tipologie di datterino, quello rosso dolcimetà e giallo al naturale; dopo una lieve cottura aggiungere sale e qualche foglia di basilico. Nel frattempo lasciare ammorbidente in acqua la colla di pesce, aggiunta in seguito ai pomodorini frullati. Il tutto va posto in un sifone a 3 cariche e tenuto a bagnomaria.

Per i pomodori confit

Utilizzare i datterini rossi al naturale aggiungendovi aglio, olio, sale, timo, basilico e zucchero a velo. Il tutto va posto poi in forno ad asciugare per 5 ore ad una temperatura di 65 °C.

Per la sfoglia al pomodoro

Preparare un fondo con aglio, olio e basilico dove lasciar cuocere i pomodorini che andranno prima frullati e setacciati, poi stesi su un silpat e infornati a 65 °C per 7 ore finché non si otterrà una sfoglia sottilissima e asciutta.

Per l'aria di acqua di pomodoro

Frullare le due tipologie di pomodori senza condirli. Porli in seguito in un chinois con un canovaccio sottile e lasciarli per una notte in frigo a farli scolare bene. Si ricava quindi un liquido chiaro a cui poi aggiungere 3 g di lecitina di soia. Montare con un frullatore ad immersione per ottenere un'aria di acqua di pomodoro molto chiara. Recuperare i pomodori rimasti dopo la scolatura mettendoli in forno ad una temperatura di circa 60 °C per renderli asciutti e in seguito frullarli per dar vita ad una polvere di pomodoro.

Per il caviale di basilico

Sfogliare il basilico, sbollentarlo e con la sola aggiunta di sale; raffreddare in acqua e ghiaccio per mantenere il colore. Lavorare con un frullatore a bicchiere insieme a ghiaccio e olio, setacciare poi la crema ottenuta. Aggiungere questo composto, con l'aiuto di una siringa, all'olio di seme alginato, che solidificherà dando vita al caviale di basilico.

Composizione

Adagiare la spuma di pomodoro sul fondo, formando una goccia con il cucchiaino; aggiungere due spugne di pomodoro, qualche punta di gel di pomodoro arrosto, pomodorini confit e le sfoglie di pomodoro con le quali si andranno a coprire le spugne. Ai lati porre l'aria di acqua di pomodoro; infine cospargere il piatto di polvere di pomodoro, caviale di basilico e erbe aromatiche.

Vino consigliato

Vino bianco Don Sarò Terre Siciliane