LucianoPignataro
WINE&FOOD BLOG

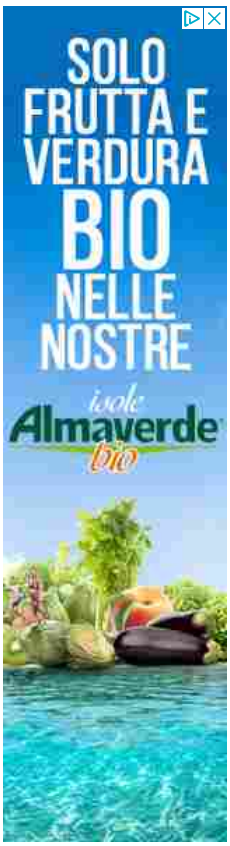
Pomorosso d'autore| Il mare incontra il pomodoro

17/7/2018 | 62 | Condividi | Mi piace 8 | Tweet | Condividi | G+

Il mare incontra il pomodoro

di Fabio Gallo

Un connubio tra due pesci della cucina povera e le delizie in varie forme del pomodoro, bilanciare la loro acidità non è semplice ma una volta trovato il compromesso il piatto diventa entusiasmante.



Articoli recenti

Scegli un mese

Siti amici

gusto.it
Doctor
by Daniele Ce

Codice abbonamento: 146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

#Pizzaward

su: www.mysocialrecipe.com

Scarica in PDF

Il mare incontra il pomodoro

Ricetta di **Fabio Gallo**

Vota questa ricetta 0.0/5

Ingredienti per 4 persone persone

- Rollatina di Moletto e cuore di San Marzano
- n. 1 scatola di peperoni la Fiammante
- n. 1 scatola di San Marzano la Fiammante
- n. 4 mazzancolle
- 50 g albume
- 400 g di polpa di Moletto
- 100 g panna liquida
- n. 2 fogli alga nori
- sale e pepe q.b.
- Giardinetto di verdure alla piastra e vongole
- n.1 cipolla bianca
- n. 1 carciofo
- 400 g vongole poveracce
- 100 g fave
- n.1 rametto di rosmarino
- alloro
- spicchio di aglio
- 50 g vino bianco
- n.1 rametto di prezzemolo
- sale e pepe.
- Pomodoro farcito alla Triglia
- n.1 barattolino di pomodorini La Fiammante
- n. 8 triglie
- 300 g pane grattugiato grossolano
- rosmarino
- maggiorana
- aglio
- 100 g di albume
- 60 g maizena
- 1 lt di olio di girasole
- n. 1 uovo
- sale

Codice abbonamento: 146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

- pepe bianco q.b.
- Per le salse
- acqua di pomodorini (sgocciolare di i pomodorini La Fiammante)
- n. 1 acciuga
- n. 1 rametto basilico
- olio Fam
- sale e pepe q.b.
- Passata di pomodoro:
- 200 g passata di pomodoro La Fiammante
- n. 1 rametto origano fresco
- olio Fam
- n. 1 spicchio di aglio
- sale e pepe q.b.
- Polpa di pomodoro biologico
- 200 g polpa pomodoro biologico
- n.1 scalogno
- n. 1 foglia di alloro
- 10 g di zenzero
- olio Fam
- sale e pepe q.b.
- Prodotti utilizzati
- Pomodorini La Fiammante, passata di pomodoro La Fiammante, polpa biologica La Fiammante, San Marzano la Fiammante, peperoni in acqua la Fiammante, olio delicato FAM

Preparazione

Per la rollatina: aprire i peperoni a libro, lasciarli asciugare in forno a 80°C per 1 ora, fare la stessa operazione con i San Marzano. Creare una farcia con la polpa di Moletto e frullarla con panna e poco albume regolare di sale e pepe .Creare una seconda farcia con le mazzancolle sgusciate, l'albume e regolare di sale e pepe. Stendere su pellicola i San Marzano uno in fila all'altro, stendere con sacchetto da pasticceria la farcia di mazzancolle, rullarla e creare un salamino che posizioniamo una mezz'oretta in congelatore. Stendere su un altro foglio di pellicola in successione il peperone, l'alga e con una spatola la farcia di Moletto, scartare il primo salsicciotto e posizionarlo al centro, rullare il tutto aiutandosi con carta pellicola, riporre in sacchetto sottovuoto e cuocere a 75°C per 35 min.

Per il giardinetto alle vongole: lavare le vongole e aprirle sul fuoco con il rametto di prezzemolo, olio Fam, aglio in camicia e vino bianco, una volta aperte sgusciarle. Pulire tutte le verdure e condire le verdure già tagliate con olio Fam, sale, pepe, alloro in sacchetto sottovuoto, sigillare e cuocere separatamente i carciofi a 75°C per 35 min, le cipolle per 30 min. Scottare le fave e sgusciate completamente. Ripassare i carciofi e le cipolle in padella o piastra con olio Fam e rametto di rosmarino.

Pomodoro farcito alla Triglia: filettare e spinare le triglie, la metà andranno ridotte in poltiglia. Sgocciolare i pomodorini e lasciarli asciugare in essiccatore a 50 °C per 3 ore. Con la polpa di triglia, olio, albume, la metà della maizena, la maggiorana tritata, sale e pepe bianco creare una polpetta nel quale interno andremo a metterci un pomodorino asciugato in precedenza. Con le triglie filettate e le polpette creare una panatura alla milanese, passando sia le triglie che le polpette, prima nella maizena poi nell'uovo sbattuto e poi nel pane. Friggere a 180 °C in olio di girasole fino alla loro doratura.

Sogno di una parmigiana di mezza estate di Antonio Labriola

MySocialRecipe Questa ricetta è mia!

La fritta va al mare
Màdia
Pizza "monella"
Pizza tirolese
Ricordi di casa
My Bolognese from Kenya

Inizia ora con € 75.

Crea il tuo annuncio e raggiungi le persone mentre stanno cercando i servizi che offri.

Google AdWords

Articoli correlati

Pasta cuore con peperoni e burrata

Polpette alla genovese: comfort food

La Pizza del Sindaco di Giovanni Improta

Misto carne tutto griglia di Alberto Rossetti e Massimiliano Peretti, i dottori della carne

Codice abbonamento: 146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Per le salse: acqua di pomodorini di sgocciolatura, creare un pomodoro comune, per la passata biologica, scalogno, alloro e zenzero intero
Servire il piatto con tutti gli elementi che lo compongono caldi e le tre passate di pomodoro, decorare con il proprio gusto estetico ,finire il piatto con qualche goccia di olio extravergine Fam.

Vini abbinati: San Giovese fresco di Romagna

Case vacanze Varigotti

Ann. HomeToGo

Ricordate il conto di 4000 euro da Cracco? Il Tribunale dice: Ok,...

lucianopignataro.it

Ricetta: Spaghetti all'assassina che fanno impazzire i...

lucianopignataro.it

Melanzane alla scapece, molto meglio di una fetta di...

lucianopignataro.it

Ricetta Peperoni ripieni alla napoletana

lucianopignataro.it

Linguine cozze e limone di Peppe Guida

lucianopignataro.it

Finalmente la ricetta della Genovese di Luise che fa...

lucianopignataro.it

Carbonara di Roscioli, ricetta originale spiegata da...

lucianopignataro.it

Le ricette | / Nessun commento / Luciano Pignataro

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

NOME* Nome

EMAIL* La tua email

SITO WEB Sito web

COMMENTO

Il tuo messaggio

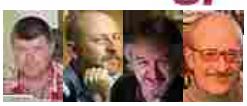
☐ USANDO QUESTO FORM ACCONSENTI ALLA MEMORIZZAZIONE E ALLA GESTIONE DEL TUO INDIRIZZO EMAIL DA PARTE DI QUESTO SITO *

Commento all'articolo

This site uses Akismet to reduce spam. Learn how your comment data is processed.

Torta ricotta e visciole Da Enzo al 29

garantito igp i giovani promettono



Ultimi commenti

Roberto: *Would you be so kind to let us know the price of the menu?*
floriana: *Non credevo fosse così bella, caro Marco!*
Marco Galetti: *Grande Floriana, luogo imperdibile, hai ragione borgo incantato, una chiesa, una piazza e poco altro, siamo disabituati all'essenziale...*
Francesco Mondelli: *Per precisione ciò che viene definito bietoline è un classico piatto dell'antica tradizione Cilentana molto semplice dove oggi si saltano in...*
Francesco Mondelli: *Per primo a parlarmi di Gennaro fu Salvatore De Gennaro il talent scout di produttori di alto profilo.Mente e cuore ma .....quello che gli fa ono...*

Cantine e produttori di vino

I vini da non perdere

- Assaggi
  - Vini francesi
- Bollicine
- I Grandi Classici
- I vini del Mattino
- in Abruzzo
- in Basilicata
- in Calabria
- in Campania
  - Avellino
  - Benevento
  - Caserta
  - Napoli
  - Salerno
- in Molise
- in Puglia
- in Sardegna
- in Sicilia
- nel Lazio

Appuntamenti, persone

Codice abbonamento: 146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.