



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002084 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 30 Apr 2018 alle ore 09:32**

**da ALONA SHEVTSOVA**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Primavera

Questo piatto ha un' impronta decisamente mediterranea. La passata di pomodoro dà alla pasta fresca non solo un profumo e un colore solare ma accentua ancor di più il suo sapore. Grazie alla passata di pomodoro e olio di oliva questo piatto si può realizzare in ogni stagione.

Tempo di preparazione: 2 ore

### Ingredienti per 4 persone

Per la pasta fresca alla passata di pomodoro:

100 g farina di grano duro

100 g semola rimacinata di grano duro

20 g tuorlo

n.1 uovo intero

50 g passata di pomodoro

15 g olio d'oliva.

Per la crema di burrata:

n.1 burrata di circa 250 g.

Per il caviale di basilico:

50 g basilico fresco a foglie

1 g agar agar

1/2 bicchiere olio di oliva.

Per la crema di pomodori:

250 g pomodori datterini

n.1 porro

olio d'oliva q.b.

sale e pepe q.b.

### Preparazione

Per la pasta fresca: impastare le farine setacciate con l'uovo, i tuorli, la passata di pomodoro e olio d'oliva. Formare una palla e metterla a riposare avvolta nella pellicola trasparente per 30 minuti. Successivamente tirare la pasta e realizzare gli spaghetti.

Per il caviale di basilico: questa è una tecnica di cucina molecolare. Mettere mezzo bicchiere di l'olio d'oliva in frigo per almeno 30 minuti, in modo che diventi ben freddo. Sbollentare le foglie di basilico ben lavate in acqua bollente per 2 minuti. Scolare e passare velocemente in acqua e ghiaccio. Questo shock termico serve a bloccare il colore della foglia del basilico, che rimarrà di un verde brillante. Con un mixer ad immersione ed aiutando con un mestolino di acqua di cottura del basilico, frullare le foglie fino ad ottenere una sorta di pesto. Filtrare con un colino a maglie strette. Conservare il liquido (50 ml circa) ed eliminare i residui vegetali. Mettere il liquido in un pentolino, aggiungere 1 g di agar agar, mescolare accuratamente e portare a bollore per 2-3 minuti. Con una siringa senza ago prelevare un po' di questo liquido e gocciola a gocciola, farlo cadere all'interno del bicchiere di olio d'oliva ben freddo. Quando le gocce cadranno in fondo al bicchiere lasciatele stabilizzare per 1 minuto. Dopo di ch  prelevare le perle con un cucchiaino, sciacquare con cura e

delicatezza per eliminare l'eccesso di olio.

Per la crema di pomodori: in una padella inserire il porro tagliato a rondelle, i pomodorini datterini lavati e tagliati a metà, l'olio di oliva e lasciate cuocere coperto a fiamma dolce per 10/15 minuti. Quando i pomodori saranno appassiti, aggiustare di sale e pepe e trasferire tutto nel boccale di un mixer ad immersione e frullare fino ad ottenere una crema. Filtrare con un colino a maglie strette per eliminare semi e bucce dei pomodorini.

Per la crema di burrata: mettere la burrata nel mixer e frullarla. Per renderla più cremosa si può aggiungere nel mixer un po' della sua acqua di confezione.

Composizione del piatto: cuocere gli spaghetti nell'acqua salata e poi scolarli aggiungendo un filo d'olio d'oliva. Mettere la crema di burrata in una sac a poche e creare un cuscino per gli spaghetti alla passata di pomodoro. Decorare il piatto con il caviale di basilico e la crema di pomodorini. Fiori freschi a piacere.