



Ricetta N. RE002870 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 06 Mag 2019 alle ore 09:05

da CLAUDIA TURRINI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Profumi d'estate scomposti e gelato variegato al pomodoro

Ci sono dei profumi e dei sapori che mi fanno pensare al calore ed ai colori dell'estate, immancabilmente alle vacanze, al sud, al Mediterraneo, ho voluto racchiudere tutte queste sensazioni in un unico piatto: si tratta di un fresco gelato variegato al pomodoro, accompagnato da un crumble di frolla profumata allo zenzero e da un cioccolatino fondente al rosmarino.

Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti per 6 persone

Per il gelato:

500 ml panna liquida
400 g latte condensato
340 g passata di pomodoro
75 g zucchero semolato.

Per la frolla:

250 g farina 00
125 g burro
n. 2 uova
100 g zucchero a velo
Radice fresca di zenzero q.b.

Per i cioccolatini:

250 g cioccolato fondente
n.1 rametto rosmarino fresco.

Prodotti utilizzati

Passata di pomodoro La Fiammante

Strumenti di cottura

teglia forno

Preparazione

Preparazione gelato: montate ben ferma la panna liquida, incorporate poi il latte condensato, utilizzate una spatola, con movimenti dal basso verso l'alto per evitare di smontare la panna. Riponete in frigorifero. In un pentolino versate la passata di pomodoro, aggiungete lo zucchero, mescolate e lasciate addensare sul fuoco per 5/8 minuti. Lasciate raffreddare, poi versate sul composto di panna e latte: utilizzate un cucchiaio ma non mescolate troppo per mantenere l'effetto variegato. Riponete in freezer per almeno 6 ore.

Preparazione frolla: in planetaria versate farina e burro a tocchetti ancora freddo. Lavorate fino ad ottenere un composto sabbioso. Aggiungete poi lo zucchero a velo, 2 tuorli e circa 1 cucchiaino di radice di zenzero grattugiata. Continuate a lavorare fino ad ottenere impasto omogeneo. Lasciate riposare 30 minuti in frigorifero, stendete con un matterello e trasferite su una teglia rivestita di carta forno. Cuocete in forno, modalità statica per circa 20 minuti, a 180°. Sfornate lasciate raffreddare e poi riducete la frolla in briciole più o meno della stessa grandezza.

Preparazione cioccolatini: nel forno a microonde oppure a bagnomaria fate fondere il cioccolato. Lavate accuratamente e poi tamponate il rosmarino, tritate finemente le foglie più tenere. In uno stampo in silicone per cioccolatini, versate il cioccolato fuso a cui avrete incorporato il rosmarino tritato. Riponete lo stampo in frigorifero a solidificare. Trascorsi i vari tempi di raffreddamento non vi rimane che impiattare: su un crumble di frolla poggiate il gelato variegato al pomodoro con accanto un cioccolatino fondente al rosmarino.

La ricetta ha partecipato a:

POMOROSSO D'AUTORE 4