



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002891 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 16 Mag 2019 alle ore 11:37

da FIAMMETTA FRAMBOSI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Profumo d'estate

Cannellone ripieno di mozzarella di bufala su gazpacho di pomodorini Corbarino, pesto di basilico e mandorle, crumble al basilico, pomodorino candito.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 4 persone

n. 2 uova
300 g farina
150 g mozzarella di bufala
100 g burro
1 L latte
Sale q.b.
Noce moscata q.b.
400 g pomodorini corbarino
Basilico q.b.
Aglio q.b.
Scorza di limone q.b.
Mandorle q.b.
Olio evo q.b.
400 g pomodorini

Per il crumble:

75 g burro
15 g olio
100 g farina di mandorle
30 g zucchero a velo
50 g parmigiano
7 g sale
70 g farina
30 g fecola di patate
3 g baking
10 g basilico fresco.

Prodotti utilizzati

Il corbarino La Fiammante, il pomodorino La Fiammante

Strumenti di cottura

Fornello forno

Preparazione

Preparare la sfoglia all'uovo, lessarla in acqua bollente e raffreddarla in acqua fredda.
Preparare una classica besciamella.

Comporre il cannellone con ripieno di spuma di mozzarella di bufala frullata con poco sale e olio.

Per il gazpacho: condire i pomodorini con basilico, olio, sale, aglio e scorza di limone. Porre in frigorifero per 3 ore poi scolarli e frullare.

Per il pesto: frullare con un minipimer mandorle, basilico e olio evo.

Per il crumble: mixare le polveri con il basilico e unirle a burro e olio precedentemente lavorati brevemente in planetaria con la foglia. Impastare velocemente versare su una teglia porre in congelatore per un' ora e cuocere in forno a 160° fino a colorazione (circa 8 minuti). Candire in un padellino i pomodorini con zucchero di canna.

La ricetta ha partecipato a:

Pomorosso d'autore sani e mediterranei 2019