



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001349

Registrata in data 29 Mag 2017 alle ore 10:49

da FRANCESCO GIULIANO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Red carpet di boghe

Boghe fresche in olio cottura su "tappeto" di sfoglia al pomodoro rosso del piennolo, caviale e spugna di pomodoro giallo in acqua di mare e scagliette di pomodoro rosso disidratato. Red Carpet Di Boghe è la ricetta che Francesco Giuliano, chef del Ristorante Bar Gelateria del Molo di Porto Rotondo, 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: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per le boghe

400 g di boghe pulite e decapitate

300 ml di olio di semi di arachidi

4 g di sale

300 g di sale

300 g di zucchero semolato

Per la sfoglia di pomodoro

200 g di Doppio Concentrato di Datterino Rosso Così Com'è

20 g di olio evo

3 g di peperoncino rosso in polvere

8 g di aceto di riso

3 g di agar agar

Per la spugna di pomodorino giallo

130 g di albume

90 g di tuorlo

50 g di farina "0"

4 g di sale fino

25 g di purea di Datterino Giallo intero in Succo Così Com'è

2 g di paprika dolce

Per il caviale di pomodorino giallo

100 g di succo di pomodoro ottenuto da Datterino Giallo in Acqua di Mare Così Com'è

3,5 g di agar agar

2 g di sale

200 g di olio di semi di arachide freddo

Per il completamento

50 g mix orientale insalata

Fiori eduli misti q.b.

Prodotti utilizzati

Pomodoro datterino rosso in acqua di mare Così Com'è

Pomodoro giallo datterino in acqua di mare Così Com'è
Doppio concentrato di pomodoro datterino rosso Così Com'è
Pomodoro datterino giallo intero in succo Così Com'è

Strumenti di cottura

Sifone, microonde, pentola con oilio a temperatura controllata, macchina del sottovuoto essiccatore.

Preparazione

Per le boghe

Prendere le boghe pulite e decapitate e marinare in sale e zucchero per 24 ore. Successivamente lavare con abbondante acqua fredda e tamponare con carta assorbente. Infine cuocere per circa 10 minuti in olio di semi di arachide alla temperatura controllata (con termometro a sonda) di 80° C.

Per la sfoglia di pomodoro

Mantecare gli ingredienti a freddo facendo bene attenzione affinché l'agar agar si amalgami bene con il resto degli ingredienti. Stendere su di un tappetino di silicone allo spessore di circa 3 mm. Essiccare in forno a 40° C con umidità allo 0% per circa 60 minuti.

Per la spugna di pomodorino giallo

Mantecare con l'uso di una planetaria o di una frusta da pasticceria prima le uova con la purea di pomodoro e poi inserire le polveri non setacciate, facendo attenzione che non si creino grumi. Successivamente mettere il tutto in sifone monta panna con due cariche di NO2 e sifonare delle nuvolette all'interno di bicchieri di carta spessa, forati per l'utilizzo, in microonde. Lasciare cuocere per 30? in microonde a 800W.

Per il caviale di pomodorino giallo

Amalgamare gli ingredienti in pentolino portando a bollore il composto per circa due minuti e mezzo. Lasciare a bagnomaria e prelevare una parte del succo con una siringa senza ago, lasciando cadere le gocce nel recipiente con olio freddo in bagno di acqua e ghiaccio. Raccogliere in seguito le microsfele e procedere a un lavaggio ad acqua fredda.

Per le scagliette di pomodorino rosso datterino

Utilizzare 50 g di buccia di pomodorino Datterino Rosso intero in acqua di mare Così Com'è. Prelevare la buccia dai pomodorini. Sciacquare e tamponare con carta assorbente. Porre nel disidratatore per circa 3 o 4 ore. Ridurre a scagliette con utilizzo di microcutter.

Composizione

Predisporre un rettangolo di sfoglia di pomodoro al centro del piatto preferibilmente rettangolare. Disporre le spugne a sostegno delle boghe e il caviale ai lati in modo da essere ben visibile e di contrasto al sapore delle boghe. Infine guarnire con fiori freschi alimentari e mix di insalate orientali. Servire tiepido.

Vino consigliato

Vino bianco Grillo Sicilia