



**Ricetta N. RE001337**

**Registrata in data 23 Mag 2017 alle ore 18:00**

**da SHAMIRA GATTA**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## Red Passion - Il Dessert a base di pomodori, lamponi, pasta e cioccolato scoppiettante!

La reidratazione della pasta

Conoscete la differenza tra lessatura e reidratazione? La prima consiste nel metodo di cottura classico, in acqua bollente, il secondo invece è semplicemente un'immersione controllata della pasta secca in acqua fredda.

Entrambe rendono la pasta secca morbida e commestibile, il risultato tuttavia è diverso.

Nel primo caso la pasta è cotta ed ha assorbito la sapidità del sale o la dolcezza dello zucchero contenuti nell'acqua di cottura.

La seconda invece rende la pasta quasi appena fatta, cruda, che tramite l'acqua fredda non assorbe i condimenti.

La reidratazione è molto utilizzata in cucina, ed a volte è alla base di piccoli trucchi, provate a passare sotto l'acqua corrente un pezzo di pane duro, basteranno pochi secondi, passate poi il pane al forno o riscaldatelo in padella, l'acqua integrerà l'umidità perduta dal pane durante il periodo di conservazione, ed una volta sfornato sembrerà appena fatto!

Vi starete chiedendo perchè reidratare la pasta, se poi comunque richiede una cottura, ed ecco il perchè: la pasta lessata o reidratata.

In foto potete vedere la stessa pasta, i farfalloni della Fabbrica della Pasta di Gragnano, reidratata e lessata.

Sicuramente noterete che la differenza è lampante.

La pasta lessata è più dorata e più grande, la cottura prolungata in acqua calda ha fatto sì che il formato si allargasse, il risultato in bocca è scioglievole, mentre la pasta reidratata è più chiara, compatta ma morbida, perchè reidratandosi la farina ha rilasciato l'amido ed il colore si è fatto più vivo.

La differenza durante la frittura: provate adesso a friggere le farfalle, nello stesso olio, alla stessa temperatura e per lo stesso tempo, ovvero "fino a doratura", la differenza sarà lampante.

La pasta lessata e frita si sfoglierà, la consistenza sarà friabile e leggera, quasi sfogliata, come un velo di sfoglia che si scioglie in bocca.

La pasta reidratata e frita rimarrà compatta, in bocca sarà più consistente, come sapore e consistenza somiglierà molto ad una cialda, al cornetto del gelato o a dei popcorn caramellati.

Ecco com'è che nasce il dessert di oggi, un gioco di sapori e consistenze.

Tutto ruota attorno ad una giostra di sapori, che si rincorrono e combinano tra di loro.

Il commensale potrà mixare ogni volta un elemento del piatto con uno differente, e divertirsi a cercare il suo "abbinamento perfetto".

Pomodori e lamponi si incontrano a metà strada, da una parte un sorbetto, quasi in purezza, di solo pomodoro, dall'altra un cheese cake scomposto di lamponi e rose, e nel mezzo una pannacotta di lamponi e pomodori, il tutto adagiato su una base di lamponi e pomodori addolciti con sciroppo di rose, ad ultimare il piatto, cialde di pasta reidratata e frita, cioccolato bianco scoppiettante, lamponi freschi e pomodorini caramellati, il profumo inebriante dei petali di rosa e le foglie d'oro conferiranno al piatto un tocco in più, per renderlo indimenticabile.

Tempo di preparazione: 2 ore

### Ingredienti per 4 persone

Per i Pomodorini del Piennolo scioppati

250 g di Pomodorini del Piennolo conservati La Fiammante

200 g di zucchero

50 g di acqua

Per il cheesecake lamponi e rose  
200 g di lamponi  
40 g di sciroppo di rose  
1 foglio di colla di pesce  
200 g di formaggio spalmabile  
100 g di ricotta  
50 g di mascarpone Per il sorbetto di pomodoro  
300 g di polpa di pomodoro corbarino  
100 g di sciroppo ottenuto realizzando i pomodorini sciropati  
n. 1 albume

Per il gel di pomodori, lamponi e rose  
100 g di lamponi  
100 g di passata di pomodorini corbarino frullati  
n. 1 cucchiaino di essenza di rose  
200 g di zucchero

Per la pannacotta pomodori e lamponi  
100 g di pomodorini corbarino frullati  
150 g di lamponi  
50 g di zucchero  
n.1 scorzetta di limone  
300 ml di panna  
n. 2 fogli di colla di pesce  
Popping Chocolate

Vi ricordate quelle caramelle che scoppiettavano in bocca, che quasi sembravano fatte di citrosodina? E' tutto merito di una sostanza che trovate su internet come "poppingsugar", la frizzantezza di questo composto conferirà una nota quasi fresca al cioccolato, che andrà a smorzarne la dolcezza, e farà sì che il cioccolato possa essere utilizzato per rendere la panna cotta ancora più briosa!  
200 g di cioccolato bianco  
n.2 cucchiari di popping sugar

Per la pasta fritta  
Farfalloni La fabbrica della pasta di Gagnano reidratati  
Olio per friggere  
Zucchero semolato

### **Prodotti utilizzati**

Farfalloni della Fabbrica del Pastificio di Gagnano  
Passata di pomodori e corbarino La Fiammante

### **Preparazione**

Red Passion

Per i Pomodorini del Piennolo sciropati: in un pentolino alto e stretto disponete con delicatezza i pomodorini del Piennolo interi, coprite con lo zucchero e con acqua, mescolate delicatamente e trasferite sul fuoco a fiamma bassissima, fino a che non avrete ottenuto uno sciroppo denso ed i pomodorini saranno diventati lucidi e compatti.  
Per questa ricetta dovreste utilizzare anche lo sciroppo oltre i pomodorini sciropati che avrete ottenuto tramite questo procedimento, ma attenzione, lo sciroppo ottenuto si presta a mille utilizzi!  
Lo sciroppo ottenuto somiglierà molto al miele, avrà un profumo fiorito ed un retrogusto fruttato, potrete utilizzarlo al posto di uno sciroppo classico di zucchero, per creare cocktail o bibite fresche da gustare con qualche cubetto di ghiaccio e foglie di menta, oppure potrete utilizzarlo su del gelato alla crema o per aromatizzare creme o salse.

Per il cheesecake lamponi e rose  
Ammollate la colla di pesce in acqua fredda. Frullate i lamponi e passateli al setaccio, disponete la purea ottenuta in un pentolino, unite lo sciroppo di rose e mescolate bene, portate ad ebollizione mescolando costantemente, quindi togliete dal fuoco, unite la colla di pesce bene strizzata, mescolate bene e lasciate intiepidire leggermente.  
A parte sbattete con le fruste i formaggi, unite a filo, sempre lavorando con lo sbattitore il mix di lamponi e rose e trasferite in frigorifero a solidificare.

Per il sorbetto di pomodoro  
Frullate la polpa dei pomodori con lo sciroppo. Montate a neve l'albume, unitelo con una spatola al composto e trasferite il tutto in gelatiera per circa 20 minuti.

Per il gel di pomodori, lamponi e rose

Unite i lamponi ed i pomodorini, frullate e quindi passateli al setaccio. Unite tutti gli ingredienti in un pentolino, mescolate e lasciate cuocere fino ad ottenere una confettura.

Per la pannacotta pomodori e lamponi

Ammollate i fogli di colla di pesce in acqua fredda. Frullate la polpa di pomodori insieme ai lamponi e passate il tutto al setaccio.

Unite la panna, lo zucchero, il composto di lamponi e pomodori e la scorzetta di limone in un pentolino, trasferite sul fuoco e portate ad ebollizione.

Filtrate nuovamente, unite la colla di pesce ben strizzata, mescolate e trasferite in stampi di silicone a semisfera.

Popping Chocolate

Vi ricordate quelle caramelle che scoppiettavano in bocca, che quasi sembravano fatte di citrosodina? E' tutto merito di una sostanza che trovate su internet come "poppingsugar", la frizzantezza di questo composto conferirà una nota quasi fresca al cioccolato, che andrà a smorzare la dolcezza, e farà sì che il cioccolato possa essere utilizzato per rendere la panna cotta ancora più briosa!

Fate fondere il cioccolato nel microonde per 60 secondi a 700 watt, quindi stendete su del pluriball accuratamente sterilizzato, e spolverate con il popping sugar. Lasciate raffreddare ed una volta solidificato ricavate con una lama affilata, tanti piccoli ritagli come in foto.

Per la pasta fritta

Friggete i farfalloni reidratati in abbondante olio di semi bollente, quindi scolate e spolverate subito con lo zucchero.

Componiamo il piatto

Stendete alla base del piatto il gel di pomodori lamponi e rose, disponetevi sopra le piccole pannecotte, una pallina di sorbetto e delle quenelle ottenute aiutandovi con 2 cucchiaini inumiditi, la cheesecake ai lamponi, ultimate guarnendo con lamponi freschi, pomodorini sciroppati, farfalloni fritti e il cioccolato bianco scoppiettante.

### **Vino consigliato**

Aglianico, prosecco o malvasia.