



Ricetta N. RE003395 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 24 Giu 2020 alle ore 10:50

da ROSA DEL GAUDO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Ricordo di pasta al pomodoro

Per me il profumo dei ricordi ha il sapore della pasta al pomodoro che preparava sempre mia nonna quando tutta la famiglia si ritrovava per preparare la conserva.

Era una grande festa per grandi e piccoli e il profumo dei pomodori e del basilico fresco riempivano l'aria.

Nel mio ricordo di pasta al pomodoro la pasta diventa il sugo e il sugo diventa la pasta, il basilico invece va a profumare una cialda di pasta briséé posta alla base.

La memoria olfattiva, che come una macchina del tempo ci riporta indietro nei ricordi, in questo piatto ci porta nel futuro, con gli stessi sapori della pasta al pomodoro della nonna.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 4 persone

Cialda di briséé al basilico:

100 g Farina tipo 00

50 g Burro

30 ml Acqua fredda a 4°

10 Foglie di basilico fresco

q.b. Sale

Per la spuma di pasta al sifone:

100 g Pasta di semola

Formato a scelta, tipo penne o rigatoni

125 g Panna fresca liquida

25 g Olio extravergine d'oliva

Per i cavatelli di pomodoro:

300 g Passata di pomodoro (La Fiammante)

2 g Agar Agar

5 g Amido di mais

2 Cucchiari di olio extravergine d'oliva

200 g Farina tipo "0"

1 Spicchio d'aglio

q.b. Sale

Per i pomodori confit:

4 Pomodori San Marzano

1 Spicchio di aglio

q.b. Origano di montagna

q.b. Olio extra vergine d'oliva

q.b. Sale

Preparazione

Per prima cosa preparare la pasta briséé al basilico. Mescolare la farina con il burro freddo tagliato a pezzettini, frullare il basilico nell'acqua fredda e unire alla farina e al burro insieme ad un pizzico di sale.

Impastare velocemente il tutto, quindi stendere la pasta con un mattarello allo spessore di 3-4 mm, ritagliare dei dischi con un coppa pasta e metterli in una teglia rivestita di carta forno. Infornare con forno ventilato a 160° C per 15 minuti. Togliere dal forno i dischi di pasta briséé e mettere i pomodori San Marzano tagliati a fettine, e conditi con olio EVO, sale origano e l'aglio a pezzettini.

Fare cuocere i pomodori alla stessa temperatura per circa mezz'ora, finchè saranno leggermente appassiti e caramellizzati (confit).

In una pentola cuocere la pasta in abbondante acqua salata per il doppio del tempo indicato sulla confezione. Quando è cotta scolarla, pesarne 225 g e unirla alla panna e all'olio EVO, aggiungere 125 g di acqua di cottura della pasta quindi frullare il tutto, passarlo al setaccio fine e versare nel sifone. Caricare il sifone con il gas e tenetelo in caldo a 70° C.

Mentre la pasta cuoce preparare la geleé di pomodoro per i cavatelli.

Mescolare la passata di pomodoro con l'agar agar e l'amido di mais, unire l'olio EVO e regolare di sale. Mettere sul fuoco insieme ad uno spicchio d'aglio intero e portare ad ebollizione. Fare bollire per 2 minuti, quindi eliminare l'aglio e lasciare raffreddare il composto in frigo.

Quando la geleé di pomodoro è fredda impastarla con la farina fino ad ottenere un impasto morbido con il quale formare dei cavatelli.

Cuocere i cavatelli in abbondante acqua bollente salata per 5 minuti, quindi scolarli e comporre il piatto: mettere alla base un disco di briséé al basilico, sifonare sopra un po' di spuma di pasta, versarci sopra i cavatelli al pomodoro e decorare con le fettine di pomodoro San Marzano confit (dopo aver eliminato l'aglio) e una foglia di basilico fresco.