



Ricetta N. RE001372

Registrata in data 30 Mag 2017 alle ore 09:12

da GIACOMO CARAVELLO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

San Pietro, aceto di pomodoro "Così Com'è" e melanzane

San Pietro, aceto di pomodoro "Così Com'è" e Melanzane è la ricetta che Giacomo Caravello, sous chef presso il ristorante dell'Hotel Signum di Salina, presenta alla prima edizione del premio Coltiviamo Talenti, progetto ideato da Così Com'è e LSDM in collaborazione con Luciano Pignataro Wine Blog.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 2 persone

Per l'acqua di pomodoro
350 g di Succo di Datterino Rosso Così Com'è
350 g di Datterino al naturale Così Com'è

Per l'aceto di pomodoro
100 g di vino bianco dell'Etna "Quantico"
30 g di aceto di birra
70 g di acqua di pomodoro

Per la crema di melanzana
n. 1 melanzana
n. 5 foglie di menta
80 g di aceto bianco
Olio extra vergine d'oliva
Sale fino

Per la salsa alla menta
n. 2 mazzetti di menta
n. 1 mazzetto di prezzemolo
n. 1 limone
60 g di olio
60 g di pecorino siciliano grattugiato
n. 1 spicchio di aglio

Strumenti di cottura

Chinois, bimby, pentolini, piastra, brace se è possibile, friggitrice, tagliere, cucchiari.

Preparazione

Per l'acqua di pomodoro
Frullare il pomodoro ed estrarre la sua acqua filtrando con uno chinois e un canovaccio umido.

Per l'aceto di pomodoro
Miscelare gli ingredienti e far riposare in un contenitore per due settimane, togliendo per 1 ora al giorno il tappo.

Per la crema di melanzana

Pelare le melanzane, tagliare a cubetti e bollire in acqua con aceto e foglie di menta. Scolare e frullare, ottenendo un composto liscio e omogeneo. Aggiustare di olio e sale.

Per la salsa alla menta

Unire tutti gli ingredienti e frullare a 80° C emulsionando. In un pentolino far ridurre 2 cucchiaini di aceto di pomodoro. Friggere delle foglie di menta.

Per il pesce San Pietro

Marinare con l'aceto di pomodoro per 20 minuti e piastrare.

Vino consigliato

Billecart- Salmon