



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**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

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web [www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com)

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo [info@mysocialrecipe.com](mailto:info@mysocialrecipe.com)

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