



**Ricetta N. RE002071 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 27 Apr 2018 alle ore 09:42**

**da FABIO GALLO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## Savaren di olio e pomodoro su giardinetto primaverile

Savaren di olio e pomodoro, giardinetto primaverile, sferificazione di pomodoro, cialda di pasta di Gragnano, finto gelato allo squacquerone e olio pomodorino confit. Un piatto ispirato al territorio nazionale, con un occhio alla cucina salutista vegetariana, dal gran carattere ma allo stesso tempo delicato nei sapori .

Tempo di preparazione: 180 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Savaren al pomodoro:

200 g di uovo

100 g parmigiano

50 g di concentrato di pomodoro

sale e pepe q.b.

50 g di olio.

Giardinetto di primavera:

foglie di spinacio

fave

germogli vene cress

germogli di finocchio

germogli di cipolla tutto q.b.

Sferificazione:

100 g di succo di pomodoro

1,2 g alginato

3,4 g cloruro di calcio.

Finto gelato di Squacquerone:

200 g squacquerone

50 g di olio extravergine

2 g di xantano.

Polvere di patata viola:

n.1 patata viola media grandezza

Pomodorino confit:

n. 4 pomodorini ciliegina

10 g di sale grosso

20 g zucchero a velo

n. 2 chiodi di garofano

n. 2 fette di pane di semola

origano secco q.b.

olio extravergine q.b.

Estratto di pomodoro:

100 g di pomodoro in succo

20 g di sale

10 g zucchero semolato

30 g di olio extravergine

2 g xantano.

Olio al basilico:

100 g di olio evo

n. 1 rametto di basilico .

### **Prodotti utilizzati**

Squacquerone Centrale del latte di Cesena, Olio extravergine Elena Frontali, mezzi rigatoni pastificio Gragnano, germogli Cress.

### **Strumenti di cottura**

Stampini piccoli, leccapadelle, frullatore a campana, siringa, essiccatore, forno a vapore, ciotole varia misura, forno convenzione, passino maglia fine .

### **Preparazione**

Savaren: frullare tutti gli ingredienti, stampare il composto in stampi da savaren precedentemente imburati, cuocere a 80 °C per 20/22'.

Giardinetto: pulire tutti gli ingredienti e montare all'interno del savaren una volta freddo.

Sferificazione: stemperare il succo di pomodoro con l'alginato, in un'altra bacinella sciogliere il cloruro di calcio. Con l'aiuto di una siringa far cadere il composto nella soluzione di calcio aspettare circa 20 secondi e sciacquare in acqua fredda.

Cialda di pasta: cuocere il pacchero, scolare e far asciugare non del tutto a 40 °C in un essiccatore, porre in microonde per 30 secondi alla massima potenza.

Finto gelato: in un frullatore a campana posizionare lo squacquerone e lo xantano, amalgamare e versare a filo l'olio, porre il composto una mezz'ora in congelatore.

Pomodoro confit: mettere i pomodorini in forno a 200 °C per 15 min avendoli prima conditi con gli ingredienti sopra citati, tagliare il pane a cubetti e procedere nella stessa maniera.

Estratto di pomodoro: frullare tutto insieme e lasciar riposare in frigo, avendoli prima passati.

Olio al basilico: in un recipiente scaldare l'olio a 42 °C immergere il rametto di basilico e lasciar in infusione per 24 h.

### **Vino consigliato**

Podere Vecciano produce il Romagna Pagadebit DOC Vigna delle Rose .