



Ricetta N. RE000791

Registrata in data 08 Ott 2016 alle ore 15:13

da TEAM COSTA DEL CILENTO

## Savarin di pomodoro con mozzarella e insalatina di carciofi salsa di cetrioli e olio extravergine

Dello chef Francesco Cammarano il Savarin di pomodoro con mozzarella e insalatina di carciofi salsa di cetrioli e olio extravergine

Tempo di preparazione: 25 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Per il savarin

400 g. pomodorini

2 g. basilico

2 g. agar-agar

10 g. olio extravergine di oliva

n. 2 aglio

sale e pepe

Per la salsa

200 g. cetrioli

150 g. olio extravergine

2 g. succo di limone

n. 4 bocconcini da 30 g.

80 g. culatello Irpino

130 g. carciofi

20 g. succo di limone

q.b. sale e pepe

### Preparazione

In una padella fate rosolare con l'olio uno spicchio di aglio, aggiungere i pomodorini e padellare. Condite con sale e pepe e frullare il tutto. Filtrare allo chinois fine, rimettere in un pentolino il succo dei pomodorini e portare a bollore ancora, poi aggiungere l'agar-agar, frustare bene e togliere dal fuoco. Poi rimescolare bene e riportare di nuovo a bollore per pochi secondi. Versare negli stampi e abbattere a 4°C.

Per la salsa di condimento, pelate i cetrioli, privarli dei semi, poi tagliarli a cubetti e emulsionateli con olio extravergine, sale, pepe e succo di limone. Il tutto andrà eseguito con un frullatore ad immersione, fino ad ottenere una salsa liscia e fluida.

Pulite bene i carciofi, tagliarli a julienne e condite con olio extravergine di oliva, sale, pepe e succo di limone.

Nel piatto disponete al centro il savarin di pomodoro, nel suo centro inserite della misticanza e ci adagerete su la mozzarella avvolta nel culatello. Aggiungere la julienne di carciofi e condite con la salsa di cetrioli. Decorare con una fetta di pane casereccio al sesamo, fatta disidratare in microonde e modellata a piacimento.