



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003248 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 28 Feb 2020 alle ore 22:07**

**da MATTEO CUTOLO**

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Semifreddo al ragù napoletano

L'incontro del piatto più amato di Napoli, il ragù napoletano e l'arte della pasticceria moderna in un agrodolce bilanciato.

Tempo di preparazione: 2 ore

### Ingredienti per 0 persone

Glassa al pomodoro:

100 g Acqua  
250 g Zucchero semolato  
300 g Glucosio  
200 g Latte condensato  
20 g Gelatina animale  
80 g Acqua  
Per idratare la gelatina  
250 g Polpa di pomodoro  
10 g Pomodoro in polvere  
300 g Cioccolato Bianco  
qb Sale  
qb Pepe

Mousse Yogurt e pistacchi:

150 g Ricotta  
150 g Mascarpone  
150 g Yogurt Magro  
100 g Panna 35%  
50 g Granella di pistacchi  
10 g Gelatina animale  
30 g Acqua  
Acqua per idratare la gelatina  
qb Sale  
qb Pepe

Pasta frolla al parmigiano:

500 g Farina 180/200W  
300 g Burro  
8 g Sale  
50 g Uova  
50 g Zucchero semolato  
150 g Parmigiano grattugiato

Decorazione:

1 Basilico

**Strumenti di cottura**

Forno, abbattitore

**Preparazione**

Unire acqua, zucchero e glucosio, mettere in cottura e raggiungere i 103°, versare su latte condensato, polpa di pomodoro, gelatina idratata e cioccolato. A piacimento aggiungere colore in polvere. Mixare. Far stabilizzare almeno 12 ore.

Montare in planetaria attrezzata con foglia, mascarpone, ricotta e yogurt, aggiustare con sale e pepe, riscaldarne una parte per unirla alla gelatina idratata poi incorporare la panna montata a lucido e i pistacchi tritati. Colare in stampi flexipan e abbattere di temperatura.

Sabbiare farina e burro, unire il sale sciolto in poca acqua e le uova, quindi grana grattugiato e zucchero. Mettere in frigorifero almeno un paio d'ore prima dell'utilizzo.