



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.