



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002866 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 02 Mag 2019 alle ore 10:51

da MARCO BALLERI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Sorbetto al pomodoro e fragole con infuso al lime e verdure dolci di stagione.

Dessert fresco, innovativo e light, preparato con prodotti di stagione. La dolcezza è data sia dal sorbetto sia dalle verdure, scelte appositamente dolci, così da evitare ulteriori aggiunte di zuccheri. Un dessert bilanciato, anche grazie all'acidità dell'infuso al lime e pomodoro.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 6 persone

250 ml acqua
150 g zucchero
600 g di fragole
n.1 vasetto da 340 g di conserva di pomodorini del piennolo al naturale
n. 2 lime
200 g di piselli freschi
200 g di fave fresche
n. 6 fiori di borragine
n. 6 cimette di finocchietto selvatico.

Prodotti utilizzati

1 vasetto da 340 g di conserva di "pomodorino del piennolo del Vesuvio dop" al naturale La Fiammante. Frutta e verdura fresca di stagione.

Strumenti di cottura

Gelatiera - Frullatore ad immersione - Setaccio a maglie fini .

Preparazione

Partiamo dal sorbetto, prepariamo uno sciroppo portando a bollore 250 ml di acqua con 150 g di zucchero. Lasciamo freddare.

Puliamo e tagliamo a pezzettini 500 g di fragole con 170 g sgocciolati di conserva di "pomodorino del piennolo del Vesuvio dop" al naturale de La Fiammante. Aggiungiamo il succo di un lime e lo sciroppo. Frulliamo e setacciamo il composto. Mantechiamo in gelatiera.

Pliamo le fave e i piselli freschi, rimuoviamo la pellicina interna delle fave le dividiamo in due. Portiamo a bollore dell'acqua e ci tuffiamo per 10 secondi le verdure, le scoliamo e le immergiamo in acqua e ghiaccio. Prepariamo un mini brunoise di fragole e pomodorini del piennolo de La Fiammante. Facciamo un infuso con il succo di mezzo lime e 30 ml di acqua di conserva del pomodorino del piennolo, filtriamo e teniamo in fresco.

Disponiamo la brunoise alla base di una fondina, mettiamo una quenelle di sorbetto al pomodoro e fragole, aggiungiamo le verdure. Decoriamo con un fiore di borragine e una cimetta di finocchietto selvatico. Completiamo il piatto versando l'infuso.

Vino consigliato

Una kombucha molto profumata.