



Ricetta N. RE002060 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 24 Apr 2018 alle ore 13:23

da ENRICA COZZI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Sorbetto al pomodoro, quenelle di ricotta e olio di oliva

Ingredienti della tradizione rivisitati in chiave moderna.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 3 persone

Sorbetto al pomodoro
300 g di passata di pomodoro
n.3 rametti di timo
n. 2 arance
30 g di zucchero di canna
200 g di acqua
sale q.b.
pepe bianco q.b.
n. 1 cucchiaio di olio di oliva

Quenelle di ricotta
160 g di ricotta vaccina
4 g di colla di pesce
Zenzero in polvere
n. 3 cucchiaini di stracciatella di burrata

Oliva caramellata
40 g di olive nere in salamoia
50 g di zucchero
240 g di acqua

Prodotti utilizzati

Olio di oliva biologico Agriturismo Poggio del pero (Panicale PG).
Passata di pomodoro Alce Nero.
Ricotta artigianale.

Strumenti di cottura

Padella

Preparazione

Per il sorbetto: cuocere per 10 minuti la passata con il timo, la spremuta di una arancia e le scorze di entrambe, 150 g di acqua, il sale, il pepe bianco e l'olio di oliva. Aggiungere lo zucchero di canna e la restante acqua. Lasciare raffreddare e riporre nel congelatore. Ogni mezz'ora per 4 volte rigirare il sorbetto con una frusta.

Per la quenelle: passare la ricotta al setaccio e aggiungere lo zenzero in polvere. Ammollare la colla di pesce in acqua, strizzare e aggiungere alla ricotta calda. Mettere il composto in una forma da quenelle e riporre in frigorifero. Quando la quenelle si è solidificata, creare un buco da sotto e inserire il cucchiaino di stracciatella. Lasciare le olive in ammollo in acqua per mezz'ora.

Per l'oliva caramellata: portare ad ebollizione acqua e zucchero e aggiungere le olive. Cuocere per 3 minuti. Lasciare raffreddare nello sciroppo e riporre in frigorifero. Ripetere per 5 giorni la cottura di 3 minuti e poi riporre in frigorifero. Comporre il piatto mettendo abbondante olio sul fondo e poi sovrapporre la quenelle, l'oliva e il sorbetto

Vino consigliato

Bianco Muller Thurgau del Trentino