MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE001401
Registrata in data 05 Giu 2017 alle ore 14:39
da MARCO CEFALO

Livello di difficoltà: Facile
Piatto tipico della stagione: Estate
Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Spaghettone alla "Scarpone" ai due pomodori

Spaghettone alla "scarpone" ai due pomodori è la ricetta che Marco Cefalo, sous chef di San Gregorio Ristorante, Aeroporto di Capodichino a Napoli , presenta alla prima edizione del premio Coltiviamo Talenti progetto ideato da Cosi Com'è e LSDM in collaborazione con Luciano Pignataro Wine Blog.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 4 persone
320 g di spaghetti

Per il coulis di pomodoro datterino
250 g di pomodoro Datterino Rosso in succo Cosi Com'è
Aglio, timo limone, sedano, alloro q.b

Per il mantecato di melanzane
1 kg di melanzane
Mazzetto aromatico (timo, rosmarino, alloro) q.b.
Olio, sale e pepe q.b

Per la burrata
250 g di burrata

Per la polvere di basilico
200 g di basilico

Per la composizione
n.1 barattolo di Dolcimetà di Datterino Giallo Così Com'è
n.1 barattolo di Dolcimetà di Datterino Giallo Così Com'è

Strumenti di cottura
Forno, frullatore immersione.

Preparazione
Per il coulis di pomodoro datterino
Chiudere il pomodoro datterino con gli aromi sotto vuoto e cuocere a 80° C per 2 ore. In seguito passare tutto al frullatore e filtrare al setaccio doppio. Montare il coulis con olio extravergine e tenere da parte. Contemporaneamente cubettare il pomodoro giallo Dolcimetà a crudo e tenere da parte.

Per il mantecato di melanzane
Cuocere in forno le melanzane bucherellate per 40 minuti a 180° C, ricavarne ancora a caldo la polpa e battere al coltello condendolo con timo limone sfogliato, olio, sale e pepe. Mettere il caviale in chinois e lasciar cadere l'acqua. Ridurre l'acqua fuoriuscita dalla melanzana e riunirla alla base del caviale.

Per la burrata
Battere la burrata a coltello e tenere da parte.

Per il basilico
Sbollentare il basilico e passare in acqua e ghiaccio. Posizionare in disidratatore per tutta la notte a 60° C e frullare il tutto.

Composizione
Cuocere lo spaghettone in abbondante acqua e in padella riscaldare per bene il coulis di datterino. Scolare la pasta, mantecare con il coulis parmigiano, sale e pepe e aggiungere alla fine il cubettato di pomodoro Dolcimetà Giallo.

Impiattare posizionando sulla base il mantecato di melanzane, effettuare un gomitolo e sulla parte superiore inserire la burrata di bufala. Aggiungere i pomodori gialli e concludere il piatto con abbondante polvere di basilico.

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com