



Ricetta N. RE002260 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 15 Giu 2018 alle ore 09:48

da ROSA D'ANNA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Tomato ice-cream's taco

Un'idea sfiziosa per l'estate ormai prossima. Un taco che è una cialda dolce ripiena di un gelato al pomodoro che non ha bisogno di gelatiera per essere fatto. Una ricetta alla portata di tutti e di sicura riuscita.

Tempo di preparazione: 7 ore

Ingredienti per 8 persone

Per il gelato senza gelatiera:

500 ml di panna fresca

n.1 lattina di latte condensato (circa 400 g)

n. 3 cucchiari di limoncello

400 g di passata di pomodoro biologica La Fiammante

Per le cialde:

250 g di farina 00

200 g di zucchero

n. 2 uova medie

100 g olio evo Fam

250 ml di acqua calda

1 pizzico di sale

Prodotti utilizzati

Olio FAM - Passata biologica La Fiammante

Strumenti di cottura

Piastra per waffle

Preparazione

Per il gelato:

Versate la passata di pomodoro in una padella dal fondo spesso e fate rapprendere per 5/6 minuti.

Lasciate freddare e stemperateci il limoncello.

Montate la panna ben ferma.

Unite il latte condensato alla panna montata con movimenti delicati e dal basso verso l'alto.

Prendete il pomodoro al limoncello e versatelo sopra il gelato mescolando finché è ben amalgamato.

Lasciate riposare in freezer per almeno 6 ore.

Per la cialda:

Mescolate lo zucchero con le uova intere, aggiungete il pizzico di sale e l'acqua calda.

Aggiungete quindi l'olio ed infine la farina.

Mescolate bene fino a formare una pastella priva di grumi.

Cuocete in un cialdiera o, come ho fatto io, nella piastra per waffle.

Appena cotte mettetele a raffreddare su un mattarello in modo da fermare la forma.

Farcitele con il gelato e sarete pronti per mangiare un delizioso desserts estivo.

La ricetta ha partecipato a:

Contest Pomorosso d'Autore - in sugo veritas