



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002797 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 14 Mar 2019 alle ore 11:43

da BIANCA MARIA BELLEI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Tomato sandwich

Si fa presto a dire pomodoro. Di pomodoro ce n'è un'infinità ed è per questo che non ho voluto scegliere ma ne ho preso alcune qualità e le ho messe insieme perché ognuna desse la sua nota unica a far cantare di sapore questo sandwich, così vecchio e così nuovo, sempre gradito a tavola, in piedi, all'aperto, in occasioni formali e informali perché pane e pomodoro, si sa, hanno sempre saziato e soddisfatto tutti.

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti per 4 persone

Per il pane in cassetta al pomodoro:

500 g di farina 0

200 ml latte

70 ml di succo di pomodoro datterino in conserva

12 g di lievito di birra

1 cucchiaino di zucchero

origano

10 g di sale

burro

Per il ripieno:

pesto ai tre pomodori infornati: 100 g di pomodori Corbarino in conserva; 100 g di pomodori datterini in conserva, 100 g di pomodori pizzutelli in conserva, sale e pepe, zucchero, timo e origano, olio evo, 30 g di Parmigiano reggiano, 4 foglie di basilico, 15 g di pinoli tostati, 10 g di mandorle tostate.

Per le acciughe:

200 g di acciughe deliscate e aperte a libro, semola, olio di semi di arachide,

Per l'insalata:

scarola

olio evo

olive taggiasche

Per la maionese di pomodoro rossa:

150 g di pomodori datterini in conserva

olio evo

sale

Per la maionese di pomodori gialla:

150 g di pomodori datterini gialli in conserva

olio evo

sale

Prodotti utilizzati

Pomodoro Corbarino La Fiammante - Pomodoro Pizzutello - Pomodoro Datterino La Fiammante - Pomodorini gialli Sapori e dintorni Conad

Preparazione

Pane in cassetta: sciogliere il lievito nel latte. Unire lo zucchero, la farina, il succo di pomodoro, l'origano ed iniziare ad

impastare. Per ultimo aggiungere il sale. Far riposare l'impasto in una ciotola, coperto con pellicola da cucina, per 30 minuti. Riprendere l'impasto, stenderlo, arrotolarlo su se stesso come per formare un filone e riporlo in uno stampo per pane in cassetta unto di burro. Coprire ancora e far lievitare fino a che la pasta non avrà raggiunto il bordo del contenitore. Pennellare di latte e cuocere in forno caldo: i primi 20 minuti a 200°, altri 15 - 20 a 180°.

Pesto: stendere i tre tipi di pomodoro su di una teglia rivestita di carta da forno. Cospargerli con le erbe, lo zucchero, il sale e un filo di olio evo. Cuocerli in forno a 90° per due ore fino ad asciugarli. Quando sono freddi frullarli con il mixer insieme al parmigiano, il basilico, le mandorle, i pinoli diluendo con olio evo versato a filo.

Acciughe: passare le acciughe mondate nella semola e friggerle velocemente in olio di semi caldo. Far asciugare su carta da cucina.

Insalata: mondare la scarola, tagliarla a striscioline e condirla con olio evo e un trito di olive taggiasche.

Maionese: separare i due pomodori in due bicchieri e frullare i pomodori unendo a filo olio evo, fino a montarli in una maionese. sale se occorre. Sandwich: affettare il pane al pomodoro a fette spesse mezzo cm. Spalmare la prima fetta con il pesto, coprire con le acciughe, finire con l'insalata, mettere un'altra fetta e ripetere. Chiudere con un'ultima fetta di pane (in tutto devono essere tre). Fissare il sandwich con stuzzicadenti e tagliarlo in diagonale. Servire su un piatto decorandolo con gocce delle due maionesi al pomodoro rosso e al pomodoro giallo.

Vino consigliato

Malvasia secca