



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002042 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 23 Apr 2018 alle ore 10:20

da ROBERTO ONORATI

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Tom Colada

Una rivisitazione tutta italiana della classica Pina Colada nella quale i colori, i sapori ed i profumi esaltano il pomodoro che diventa il protagonista di questo Tomato- Colada cocktail.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

10 ml rhum
5 ml Curacao Blu
90 ml succo ananas
30 ml sciroppo di passata di pomodoro
n. 2 molecole di rhum al cocco
5 ml olio evo
n. 1 chips di barbabietola rossa.

Preparazione

Sciroppo alla passata di pomodoro: mescolare 2 parti di zucchero e 1 parte di passata di pomodoro in un pentolino e portare ad ebollizione, togliere dal fuoco lasciare raffreddare. Sferificare il rhum al cocco e formare due molecole, iniettare all'interno di ciascuna molecola l'olio evo.

Prendere un bicchiere Flute e adagiare delicatamente la prima molecola sul fondo del bicchiere, poi versare con la tecnica Layer lo sciroppo al pomodoro. A parte prendere 50 ml succo d'ananas e 5 ml curacao blu, miscelare con del ghiaccio quindi versare, filtrando dal ghiaccio, molto delicatamente sullo sciroppo di pomodoro versato in precedenza. L'ultimo passaggio, miscelare come in precedenza 40 ml succo d'ananas con 10 ml rhum e versarlo in superficie. Decorare con una chips di barbabietola posizionando sopra l'altra molecola al rhum con iniezione di olio evo.