



Ricetta N. RE000414

Registrata in data 30 Mar 2016 alle ore 10:20

da GIUSEPPE NEMOLATO

Tradizione e innovazione

Una ricetta che abbina il pomodoro San Marzano in gelatina ad una tortilla di mais.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per la tortilla di mais

200 g farina di mais

100 g di farina 00

180 g di acqua o latte

30 g di strutto

2 g di bicarbonato

8 g di sale

Olio evo q.b.

Per la gelè di pomodoro

130 g di polpa di pomodori pelati San Marzano

4 g di colla di pesce in fogli

Un pizzico di origano secco

Un cucchiaino di olio extravergine di oliva

Sale e pepe q.b.

Disco di fior di latte di Agerola e salsa di basilico e parmigiano

Basilico q. b

Parmigiano q. b.

Olio q.b.

Sale grosso q. b.

Preparazione

Per la tortilla di mais

Miscelare le farine, il bicarbonato ed il sale. Unire lo strutto a pezzetti e l' acqua. Mescolare e quindi impastare per pochi minuti ricavandone un composto liscio, omogeneo e morbido. Ungere la pasta con poco olio e conservarla, per circa un ora, in una bacinella coperta con pellicola. Suddividere la pasta in 12 palline e stenderle il più sottile possibile lavorando con il mattarello su una spianatoia infarinata. Cuocere le tortilla su ambo i lati in una padella antiaderente appena unta, per circa un minuto. Far raffreddare coprendo con un canovaccio. Conservarle ben sigillate per evitare la perdita di umidità.

Per la Gelè di pomodoro

Frullare la polpa di pomodoro con il sale ed il pepe; aromatizzare con l' origano ed aggiungervi la colla di pesce in fogli precedentemente sciolta in una piccola quantità di polpa scaldata al microonde; condire con un goccio di olio evo, quindi mescolare bene il tutto con un frustino. Versare negli stampini quindi congelare.

Lavare le foglie di basilico ed asciugarle. Versare le foglie di basilico in frullatore insieme al sale grosso ed al ghiaccio, quest' ultimo inserito per non far surriscaldare troppo le lame del frullatore che potrebbero conferire un colore scuro alla salsa. Unire in varie fasi l' olio evo affinché il composto possa risultare emulsionato e setoso. Versare in un contenitore per servizio.