



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002871 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 06 Mag 2019 alle ore 14:50

da SARA GRANERO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Un bicchiere di caprese

Quando le preposizioni cambiano il senso di un piatto... e allora NEL bicchiere non c'è il pomodoro, ma il bicchiere è DI pomodoro!

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per il bicchiere:

n. 1 vasetto di conserva di "Pomodorino del piennolo del Vesuvio DOP" al naturale

2 g di agar agar

2 g di amido di mais

n. 2-3 foglie di basilico

n. 2 cucchiaini di olio evo

Sale e pepe q.b.

Per la farcia:

n. 1 mozzarella

n. 1 cucchiaino di olio evo

Sale e pepe q.b.

Latte q.b.

Pane raffermo

Basilico fresco.

Prodotti utilizzati

Pomodorini La Fiammante, mozzarella Coop

Strumenti di cottura

Un pentolino, frullatore ad immersione, un padellino, stampi in silicone a forma di bicchierino, sac-a-poche

Preparazione

Preparare il bicchiere di pomodoro: in un bicchierone per mixer inserire i pomodorini sgocciolati, l'agar agar, l'amido, il basilico, sale e pepe e l'olio. Frullare molto bene il tutto, mettere il composto in un pentolino e portarlo a bollore per almeno un paio di minuti. Versare il composto negli stampi, lasciar raffreddare e poi mettere in frigo (meglio ancora in freezer, sarà più semplice sformare). Lavare bene il bicchierone e inserire la mozzarella tagliata a dadini, sale, pepe e olio. Frullare molto bene, se necessario aggiungere un po' di latte. Il composto deve risultare cremoso ma compatto. Tagliare a piccoli cubetti il pane e tostarlo con un filo d'olio, il basilico. Sformare i bicchierini, riempirli di crema di mozzarella con l'uso di un sac-a-poche con bocchetta dentellata. Refinire con i cubetti di pane tostato

Vino consigliato

Frascati, Mojito