



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002927 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 28 Mag 2019 alle ore 10:11

da FRANCESCO ZAGAROLA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Un Mondo di Caprese

I colori del piatto rappresentano la mia Nazione ed i prodotti utilizzati la mia terra... connubio perfetto.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 1 persone

Per le semisfere di pomodoro

400 g pomodorini del piennolo La Fiammante DOP

Olio evo q.b.

Aglione

Sale q.b.

Agar agar q.b.

Per la polvere di pomodoro

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese DOP q.b.

Olio evo q.b.

Sale q.b.

Per globo di mozzarella

Colla di pesce q.b.

200 g di Mozzarella di bufala campana DOP

Per pesto ghiacciato:

Foglie di basilico fresco q.b.

Olio evo q.b.

Ghiaccio q.b.

Prodotti utilizzati

La Fiammante: Pomodorini del Piennolo DOP, Pomodori S. Marzano dell'Agro Sarnese DOP; Olio Raineri non filtrato; Mozzarella Campana DOP

Strumenti di cottura

Padella, forno, abbattitore (freezer), frullatore ad immersione, mixer, planetaria.

Preparazione

Per la semisfera di pomodoro: prendere una padella e rosolare con olio evo uno spicchio di aglio in camicia... una volta rosolato eliminare dalla padella e versare il pomodoro del piennolo La Fiammante e portare a cottura aggiungendo sale e qualche foglia di basilico fresco verso fine cottura. Terminata la cottura portare il tutto (quando la salsa è ancora ben calda) in un contenitore verticale... aggiungere agar agar (in base al composto utilizzato) e mixare il tutto. Terminato, mettere in stampi a semisfera ed abbattere in negativo.

Per il globo di mozzarella: mettere a bagno i fogli di gelatina per circa dieci minuti, poi strizzare ed unire all'acqua di mozzarella preriscaldata e scioglierla per bene, fatto ciò unire alla mozzarella e frullare in un boccale verticale con l'aiuto di un mixer ad immersione; il composto deve risultare denso e cremoso. A questo punto versarlo nello stampo adatto ed

abbattere in negativo.

Per il pesto ghiacciato: procurarsi foglie di basilico freschissimo e frullarlo con olio evo e ghiaccio (per conservare il colore) fino a rendere il tutto liscio e senza grumi, inserire in un contenitore di plastica ermetico ed abbattere in negativo. Per il biscotto: versare le farine ben setacciate e la fecola in un mixer o planetaria ed aggiungere il resto degli ingredienti fino a raggiungere un composto bricioloso, passare il tutto su un piano da lavoro e lavorarlo, fare un panetto e farlo riposare per circa 1 ora in frigo.

Terminato il tutto, preriscaldare il forno a 170° e lavorare il panetto e raggiungere lo spessore desiderato, infornare su un foglio silpat per circa 10 minuti controllando la cottura, se necessario aumentare di qualche minuto, poi cappare della forma desiderata.

Per la polvere di pomodoro: con forno a 100° posizionare una teglia ricoperta di carta da forno il pomodoro S. Marzano della La Fiammante e cuocere a bassa temperatura per qualche ora, poi far raffreddare e frullare in un mixer con lame in acciaio. Montare il tutto e servire a temperatura ambiente per gustare ed assaporare tutti i sapori... buon appetito.

Vino consigliato

Cantine Cautero FOIS