



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002092 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 30 Apr 2018 alle ore 11:40**

**da SHAMIRA GATTA**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

## Un pomodoro a primavera

Un pomodoro a primavera è un dessert VEG in cui vengono utilizzate le fragole ed i lamponi in abbinamento al pomodoro. La pannacotta al centro è realizzata con pomodoro, fragole e lamponi, la meringa è di acquafaba, ovvero l'acqua di conservazione dei legumi, che si comporta come un albume; il gelato è realizzato con olio extra vergine e vaniglia, mentre i "finti lamponi" sono realizzati con pomodoro e rum, a dare un tocco di freschezza fragole fresche, fiori eduli e more. Questo è un dessert realizzato senza lattosio e glutine, così che anche chi è intollerante o vegano, possa assaporare questo particolare abbinamento.

Tempo di preparazione: 2 ore

### Ingredienti per 2 persone

Per la pannacotta:

100 ml di latte di cocco  
100 ml di latte di mandorla  
100 g di passata di pomodoro La Fiammante  
50 g di lamponi  
50 g di fragole  
5 g di agar agar in polvere.

Per il gelato all'olio:

300 ml di panna vegetale  
200 ml di olio evo  
80 g di zucchero di canna  
n.1 stecca di vaniglia.

Per i finti lamponi:

100 g di passata di pomodoro La Fiammante  
n.1 cucchiaino di rum scuro  
2 g di agar agar in polvere  
30 g di zucchero di canna  
i semi di 1/2 stecca di vaniglia.

Per la meringa veg:

150 ml di aquafaba (acqua di conservazione dei legumi)  
140 g di zucchero di canna fine.  
Fiori eduli: dalie, primule, denti di leone.  
Frutta fresca: mirtilli, more e fragoline.

### Prodotti utilizzati

Passata di pomodoro La Fiammante e Olio Fam.

### Preparazione

Per prima cosa preparate la meringa: preriscaldate il forno a 120°.

Con le fruste montate a neve l'acquafaba unendo in più riprese lo zucchero, versate il composto in una sac a poche. Disponete le meringhe su una teglia rivestita di carta da forno e infornate per circa 90 minuti, ricordatevi di non aprire lo sportello durante la cottura o comprometterete il risultato. Sfornate le meringhe e tenete da parte.

Preparate quindi la pannacotta: unite in un pentolino la passata, il latte di cocco e di mandorla, unite le fragole e i lamponi, infine lo zucchero e l'agar agar, frullate con il frullatore ad immersione e trasferite sul fuoco, portate a ebollizione e trasferite negli stampi, lasciate raffreddare.

Per i finti lamponi: in un pentolino unite la passata di pomodoro, il rum, i semi di vaniglia, l'agar agar e lo zucchero, mescolate, trasferite sul fuoco e portate a ebollizione, quindi trasferite in stampi di silicone a forma di lamponi, fate solidificare e sformate.

Per il gelato: in un pentolino unite l'olio, la panna vegetale i semi della vaniglia e lo zucchero, portate a ebollizione mescolando costantemente, fate raffreddare e trasferite nella gelatiera.

Componiamo il piatto: disponete alla base la meringa sbriciolata, al centro impiattate la pannacotta, guarnitela a piacere con riccioli di cioccolato fondente, disponete due quenelle di gelato all'olio ai lati e spolveratelo con tanta meringa, unite i finti lamponi, la frutta fresca ed i fiori, servite subito.

**La ricetta ha partecipato a:**

In sugo veritas