



Ricetta N. RE000487

Registrata in data 12 Mag 2016 alle ore 15:15

da ENRICA COZZI

Vi presento San Marzano

Il pomodoro e la ricotta sono un classico... l' elemento sorpresa è...il pompelmo: da provare!

Tempo di preparazione: 150 minuti

Ingredienti per 3 persone

n. 3 Pomodori San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino La Fiammante
n.1 scatola di pomodorini La Fiammante
g 200 ricotta di bufala artigianale
n. 1 pompelmo
rosmarino
olio
sale
pepe bianco
g 7,5 di agar agar
olio extravergine di oliva bio agriturismo Vocabolo Poggio del Pero

Preparazione

Il giorno prima tagliare finemente gli aghi di rosmarino e aggiungere 50 cl. di olio di oliva.

Togliere delicatamente la pelle dai pomodorini e seccarle le pelli nell' essiccatore a 55° per h 2,30.

Nel frattempo passare la ricotta 2 volte al colino cinese, salare e pepare e aggiungere 2 cucchiari di olio al rosmarino, far bollire 30 cl. di acqua, aggiungere una bustina di agar agar e dopo aver scaldato leggermente la ricotta aggiungere l' acqua con l' agar.

Riempire 3 stampini a mezza sfera del diametro di 7 cm di silicone lasciando circa 0,5 cm di bordo dove poi andrò a mettere il succo del pompelmo.

Spremere un pompelmo, passare al colino il succo (100 cl.), far bollire pochi minuti per poter aggiungere mezza bustina di agar agar.

Disporre la gelatina nello stampino sopra alla ricotta.

Mettere le formine in frigo per circa 2 ore.

Friggere in olio un rametto di rosmarino per decorazione.

Portare il forno a 150° e infornare i pomodori San Marzano con olio, sale e pepe per 12 minuti.

5 minuti prima che i pomodori siano pronti infornare anche la mezza sfera tolta dallo stampino affinché si intiepidisca.

Impiattare mettendo al centro la mezza sfera, sopra il pomodoro san marzano con il rametto di rosmarino e decorare con i petali secchi dei pomodorini.

Vino consigliato

Malvasia Sorriso del Cielo Colli Piacentini