



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001378

Registrata in data 30 Mag 2017 alle ore 11:40

da ANNUNZIATA TARABELLI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Ciambottella. Mattonella di pasta, ciambotta e mozzarella

Questa mattonella di pomodoro e pasta si ispira esteticamente e nei colori alle ceramiche della costiera amalfitana, mentre riprende nei sapori un piatto campano di verdure, la ciambotta o cianfotta. Si tratta di una ricetta della tradizione napoletana, gustata per lo più fredda, e preparata con pomodori, patate, cipolle, zucchine, melanzane e peperoni. Nella "ciambottella" il Sole di Capri de La Fabbrica della Pasta di Gragnano è avvolto dalla gelatina di datterino giallo de La Fiammante.

Nei suoi raggi trovano accoglienza la crema di patate con dadini di peperone giallo, la crema di melanzane trifolate con il pomodorino del Piennolo del Vesuvio e la crema di mozzarella di bufala che rende omaggio ad un altro grande prodotto della terra campana.

A completare un pizzico di peperoncino e listarelle di zucchini.

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti per 4 persone

n. 4 Sole di Capri de La Fabbrica della Pasta di Gragnano
n. 2 barattoli di Datterino giallo La Fiammante
n. 1 barattolo di conserva con pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP La Fiammante
250 g di mozzarella di bufala
250 g di melanzana lunga
n. 1 peperone giallo
300 g di patate
n. 3 zucchine
n. 1 cipolla piccola
100 g di basilico
300 g di acqua
ghiaccio q.b.
8 g di gelatina
latte q.b.
olio q.b.
sale q.b.
maggiorana
peperoncino in polvere

Prodotti utilizzati

Sole di Capri de La Fabbrica della Pasta di Gragnano
Datterino giallo de La Fiammante
Conserva con pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP La Fiammante

Preparazione

Per la clorofilla di basilico

Frullare con l'acqua e il ghiaccio il basilico lavato. Passare al colino e scaldare il liquido ottenuto in una pentola fino a 65°. Spegnerlo e raccogliere la parte solida che affiora in superficie con la schiumarola. Versarla su una garza a maglie fitte appoggiata sopra del ghiaccio. Emulsionare con poco olio e conservare in frigo.

Per la crema di patate con peperone giallo

Lavare il peperone. Cuocere in forno a 180° .Togliere quando la pelle risulta scura e abbrustolita. Togliere la parte interna e la pelle. Tagliare a dadini.

Lessare le patate, sbucciarle e tagliarle a pezzi, versarle nel boccale del mixer. Aggiungere il peperone, un cucchiaino di olio, sale. Frullare per ottenere una crema non troppo liquida. Se necessario comunque aggiungere qualche cucchiaino di latte.

Per le zucchine

Lavare le zucchine, togliere le estremità e tagliarle nel senso della lunghezza per ricavare delle striscioline (circa 20) di circa 6/8 mm di larghezza. Togliere quasi tutta la parte bianca.

Sbollentare le listarelle di zucchine per 3 minuti in acqua bollente salata. Scolare, condire con un filo di olio.

Tagliare ogni strisciolina ad una lunghezza di 10 cm.

Frullare non troppo finemente le parti rimanenti con mezzo cucchiaino di olio. Tenere tutto da parte al fresco.

Per la crema di melanzane e pomodoro

Lavare la melanzana e tagliarla a cubetti piccoli. In una padella far soffriggere mezza cipolla con un cucchiaino di olio.

Aggiungere le melanzane e farle stufare per circa 5 minuti. Aggiungere quindi i pomodorini del Piennolo privati della buccia, sale e continuare la cottura fin quando le melanzane non risultano morbide. Mettere da parte 4 cucchiaini di dadolata e frullare il resto con il mixer. Conservare in frigo

Per la gelatina di datterino giallo

Mettere in ammollo la gelatina in 40 g di acqua fredda.

Scaldare in una padella un filo d'olio con mezza cipolla, aggiungere i datterini con il liquido di conserva, sale, e far cuocere a fiamma bassa per 10 minuti. Frullare con il mixer fino ad ottenere una crema, filtrare per eliminare eventuali pellicine e semi.

Mentre cuoce la pasta riportare la salsa sul fuoco senza far bollire, aggiungere la gelatina e far sciogliere mescolando.

Preparazione

Foderare la base di quattro anelli quadrati in acciaio di cm 10×10 con pellicola alimentare e rivestirne i bordi con acetato. Appoggiarli su di un vassoio piano.

Cuocere la pasta in acqua bollente salata. Scolare e versare in una ciotola con acqua fredda e sale. Scolare di nuovo la pasta e appoggiarla in un' ampia ciotola dove ogni Sole andrà leggermente oliato.

Disporre un Sole di Capri all'interno dell'anello di acciaio. Inserire, aiutandosi con una sac a poche, la crema di patate e peperoni all'interno dei raggi fino circa a 1/3 dell'altezza.

Nella parte centrale del Sole versare la crema di melanzane e coprire con alcuni dadini di melanzane tenute da parte.

Versare con attenzione la salsa di datterino giallo negli spazi intorno al Sole di Capri.

Con un pennello distribuire la clorofilla di basilico sul bordo superiore della pasta.

Mettere in frigo a rassodare.

Quando la gelatina inizia a rapprendere, togliere la mattonella dal frigo, disporre le striscioline di zuccina sui bordi dello stampo e rimettere in frigo.

Una volta che la gelatina si è completamente rassodata preparare la crema di mozzarella di bufala

Spezzettare la mozzarella e metterla nel bicchiere del frullatore a immersione con 2/3 cucchiaini di liquido di governo, 1 cucchiaino di olio e 1/2 cucchiaini di latte. Frullare fino ad ottenere una consistenza cremosa.

Con una sac a poche, versare la crema di mozzarella nei raggi del Sole di Capri, sopra la crema di patate e peperone.

Distribuire un po' della zuccina frullata sul bordo dei raggi. Togliere dallo stampo, spolverare con un pizzico di peperoncino e servire.