



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000379

Registrata in data 24 Mar 2016 alle ore 13:25

da FRANCESCO PETITO

Franceschella

Tegola di pane con bon bon di pomodoro ripieno di crema di provola e spuma di scarolina riccia.

Mi sono ispirato alla classica fresella che si mangia nel periodo estivo però dando un tocco di innovazione con il pancarrè al posto della classica fresella, e la provola affumicata invece della classica mozzarella di bufala, ed il pomodoro si presenta sotto forma di veste per la crema di provola.

Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti per 2 persone

Per la tegola di pane

1 fetta di pane in cassetta

Per il bon bon di pomodoro

500 g di pelata pomodoro San Marzano (250 g ridotto)

Basilico fresco q.b.

Sale q.b.

Pepe q.b.

Olio evo q.b.

2,5 g pectina

Per la crema di provola affumicata

200 g panna

400 g provola affumicata

Per il ketchup di basilico

250 g acqua

50 g basilico

Sale un pizzico

Worcestershire q.b.

2,5 g agar agar

Preparazione

Per la tegola di pane: far riscaldare un filo di burro chiarificato in una padella antiaderente e tostare la fetta di pane, asciugare su carta scottex.

Per il bon bon di pomodoro: passare il pomodoro al passaverdure, mettere a cuocere in un tegame di alluminio con un filo di olio evo insaporire di sale e pepe aggiungere 2/3 foglie di basilico e lasciare ridurre fino a che non raggiunga una massa di 250 g; aggiungere i 2,5 di pectina e frullare il tutto, stendere su un salpa-silpain a altezza desiderata e mettere in forno a 82° per circa 1 h e 30'. Metterlo in uno stampo sferico e farcirlo con la crema di provola affumicata.

Per la crema di provola affumicata: portare a bollore la panna, aggiungere la provola precedentemente tagliare finemente e lasciar frullare fino a completa lisciatura. In base alla densità possiamo decidere di ottenerla più liquida o più densa,

aggiungendo del latte di bufala (per non modificare il sapore) per renderla più liquida, o panna per renderla più solida.

Per il ketchup di basilico: sbianchire il basilico in acqua sale e bicarbonato abbattere in acqua e ghiaccio e frullare il tutto. Lasciare riposare in frigo per 12 ore. O nel caso in cui abbiamo una macchina sottovuoto procediamo con lo sgasamento al 100%.