



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002236 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 08 Giu 2018 alle ore 09:47**

**da ROSA DEL GAUDO**

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Fusion di pappa al pomodoro

Tutti conoscono la pappa al pomodoro, e anche chi non l'ha mai assaggiata di sicuro l'ha sentita osannare da Rita Pavoni come il migliore dei comfort food.

Si tratta di un piatto povero, della cucina toscana, preparata con pane raffermo, pomodori, aglio, basilico, olio d'oliva extravergine, sale e pepe.

In onore del contest PomOROsso d'Autore, "In Sugo Veritas", promosso da La Fiammante, in collaborazione con l'azienda olearia FAM, ho voluto rivisitare questo classico della cucina Italiana in chiave fusion. Ecco allora che il pane toscano diventa un soffice Hirata buns (panino cotto a vapore di origine giapponese), il pomodoro cambia consistenza, diventando acqua di pomodoro e un foglio croccante di passata; completa il tutto la salicornia, che dona al piatto sapidità e un tocco di "mare" a questo piatto tipico della cucina contadina.

Tempo di preparazione: 2 ore

### Ingredienti per 4 persone

Per gli Hirata buns:

100 g farina

60 ml acqua

1/2 cucchiaino lievito di birra secco

1/2 cucchiaino strutto

1/2 cucchiaino sale

1/2 cucchiaino zucchero

Per l'acqua di pomodoro e i fogli croccanti di passata:

600 g passata di pomodoro

1 ciuffo basilico

n. 1 spicchio aglio

q.b. sale

Per completare:

100 g salicornia

q.b. olio extravergine d'oliva

### Prodotti utilizzati

Passata di pomodoro La Fiammante biologica, Olio extravergine d'oliva Fam

### Strumenti di cottura

Cestello in bambù per la cottura a vapore

### Preparazione

Anzitutto preparate l'impasto per i panini al vapore. Sciogliete il lievito nell'acqua tiepida con lo zucchero, e lasciate riposare per qualche minuto. Impastate con la farina, lo strutto sciolto nel microonde e un pizzico di sale. Formate una palla, copritela con la pellicola e lasciate riposare per un'ora.

Nel frattempo prendete un canovaccio di tela bianca, ponetelo sopra un colino e mettete tutto sopra una ciotola. Versate

nel canovaccio la passata di pomodoro e lasciate colare l'acqua di pomodoro che se ne ricava. Strizzate bene il canovaccio, quindi recuperate la passata e salatela leggermente.

Nell'acqua di pomodoro mettete in infusione a freddo il basilico e lo spicchio d'aglio intero; mentre ponete la passata ad asciugare in forno a 80° per circa un'ora e mezza, finchè sarà diventato un foglio croccante.

Con l'impasto preparato in precedenza formate 4 panini rotondi, poneteli su tondini di carta forno e poggiateli nell'apposito cestello di bambù per la cottura a vapore. Mettete il cestello sulla pentola, coprite e prima di mettere in cottura fate ancora lievitare un'oretta. Cuocete gli hirata buns per 25 minuti, quindi spegnete il fuoco e non scoprite il cestello per almeno 5 minuti, altrimenti si sgonfieranno.

Nel frattempo lavate la salicornia e sbollentatela per 1 minuto in acqua non salata.

Scaldare l'acqua di pomodoro fino all'ebollizione, quindi eliminate il basilico e l'aglio che ormai hanno rilasciato il loro aroma e salatela leggermente.

Componete la vostra fusion di pappa al pomodoro mettendo un panino in ogni piatto, decorate con un ciuffo di salicornia e una sfoglia di passata di pomodoro. Versate l'acqua di pomodoro calda solo all'ultimo momento e prima di servire completate con un filo d'olio extravergine d'oliva.