



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002851 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 01 Apr 2019 alle ore 15:19

da GIROLAMO ORLANDO

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

La ripassata

Antipasto, dove elementi di stagione si uniscono alla passata di pomodoro, per attivare i sensi e prosperare il gusto.. Giardinetto di bietola multicolori al naturale, funghi pioppini sbianchiti, fave al pepe nero, germogli di camomilla, crumble biondo e bruno all'olio extravergine d'oliva, spumini di ricotta di pecora, cilindri di gelè di passata di pomodoro ciliegino con basilico, mousse salata di ricotta e pomodoro tondo Montecarlo disidratato con biscotto all'origano, cremoso di passata di pomodoro datterino bio e olio extravergine d'oliva allo zenzero e prezzemolo.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per il giardinetto:

120 g bietole multicolori per insalata

60 g funghi pioppini freschi

40 g fave fresche già pulite

Pepe nero macinato q.b.

2 g germogli di camomilla

80 g ricotta di pecora

Per il crumble biondo e bruno:

30 g tuorlo d'uovo pastorizzato

60 g olio extravergine d'oliva

80 g zucchero di canna

160 g farina di semola di grano duro molita a pietra naturale

Sale iodato q.b.

Per il gelè di passata di pomodoro ciliegino:

160 g di polpa di pomodoro ciliegino

30 g basilico

20 g cipolla scalogno

10 g carota bionda

Sale iodato q.b.

3,5 g agar agar

Per la mousse salata di ricotta:

200 g ricotta di pecora

20 g di pelle di pomodoro tondo liscio Montecarlo

Sale iodato q.b.

10 g panna fresca

2 g agar agar

20 g panna fresca semi montata

Per il biscotto all'origano:

50 g farina di semola di grano duro molita a pietra naturale

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

5 g miele millefiori
Origano q.b.
15 g tuorlo d'uovo pastorizzato
Sale q.b.
10 g olio extravergine d'oliva
20 g acqua naturale fredda

Per il cremoso di passata di pomodoro datterino:

200 g passata di pomodoro datterino
50 g estratto di pomodoro
100 g patate bionde
250 g acqua
65 g burro
40 g panna
Sale q.b.
Peperoncino per infusione q.b.
3 g agar agar

Per l'olio extravergine d'oliva aromatizzato:

50 g olio extravergine d'oliva
3 g prezzemolo
Zenzero in polvere q.b.

Preparazione

Pulire le bietole e metterle in un recipiente con dell'acqua a temperatura ambiente. Pulire e sbianchire i funghi pioppini in un tegame con acqua, foglie d'alloro e un po' di aceto di vino bianco.

Lessare le fave, privarle della buccia e condire con olio extravergine d'oliva, sale e pepe nero macinato al momento.

Preparare l'olio aromatizzato con zenzero e prezzemolo frullando il tutto e lasciando riposare in frigorifero. Battere la ricotta con una frusta e mettere in una saccapoche. Tenere le preparazioni fatte da parte.

Per il crumble biondo e bruno: in una ciotola mischiare lo zucchero, l'olio, il tuorlo; aggiungere la farina e mischiare fino a quando il composto non sarà liscio e omogeneo. Stendere di uno spessore di 5 mm e abbattere; passare da un setaccio a maglia media su di una placca con carta forno e infornare a 180 c° per quattro minuti per il biondo, 180 c° per sei minuti per il bruno.

Per il gelè: mettere in un tegame la polpa, lo scalogno, la carota e il sale (se è necessario aggiungere dell'acqua naturale), cuocere a fiamma media e appena la salsa sarà pronta frullare il tutto e aggiungere l'agar agar stemperata, appena la salsa sarà tiepida aggiungere il basilico tagliato a julienne e versare in tubo di metallo foderato al suo interno con della carta acetata e abbattere. Appena pronto , tagliare i cilindri di 2,5 cm e porre in frigorifero. Per la mousse salata di ricotta: setacciare la ricotta con il sale a temperatura ambiente e priva di siero; scaldare i 10 g di panna fresca e stemperarvi l' agar agar, unire appena tiepido alla ricotta e mischiare, in due tempi unire la panna semi montata, la "pelle" di pomodoro disidratata e versare in degli stampi di tortino e abbattere. Togliere dallo stampo e adagiare sul biscotto all'origano a mo di panino.

Per il biscotto all'origano, seguire il procedimento del crumble, ricavandone due dischi e cuocere a 155 c° per tre minuti.

Per il cremoso di pomodoro datterino: mettere in un tegame la passata di pomodoro, l'estratto, le patate, il sale, l'acqua, il peperoncino che poi toglieremo, portare in cottura fino a quando le patate tagliate molto sottile non saranno cotte; frullare e aggiungere 40 g di crema a latte fatta precedentemente (con 40 g di burro, 40 g di farina di semola di grano duro e 400 g di latte intero), aggiungere agar agar stemperata, mettere in un recipiente e raffreddare. Con l'aiuto di un cucchiaino creare la quenelle.

Per comporre il piatto: creare degli spumini di ricotta sul piatto, ricoprirli con il crumble biondo e bruno, posizionare le bietole negli spumini come a piantarli e seguire la composizione come da foto.