



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002046 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 09 Mag 2018 alle ore 09:03

da EXPO COOK

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Mozzarella soffiata con spuma al pomodoro, estratto di rapa e lavanda.

Una ricetta gustosa ed originale, tratta dal libro Atmosfera Zero dello Chef Danilo Angè, uno dei protagonisti di Expocook.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 4 persone

500 g di mozzarella fior di latte
300 g di pomodori datterini
300 g di pomodori perini maturi
n.1 peperoncino piccante
n.1 arancia
n.2 rametti di origano fresco
4 g di xantana
600 g di rape
n. 4 spighe di lavanda
30 g di sciroppo di lavanda
olio extravergine di oliva
sale e pepe q.b.

Preparazione

Tagliare i pomodori datterini e i perini a metà, condire con sale, pepe e olio, inserire in un sacchetto da cottura insieme al peperoncino, la scorza dell'arancia e l'origano, condizionare sottovuoto, cuocere nel bagno termostato a 72°C per un'ora e raffreddare.

Frullare i pomodori, filtrare, unire la xantana, emulsionare con un mixer a immersione, versare in un sifone, caricare con il gas e conservare in acqua e ghiaccio.

Sbucciare le rape, tagliarle a fette, inserire in un sacchetto da cottura con le spighe e lo sciroppo di lavanda, condizionare sottovuoto e cuocere nel bagno termostato a 82°C per 50 minuti. Togliere le rape dal sottovuoto, eliminare la lavanda e passare nell'estrattore con olio, sale e pepe.

Tagliare la mozzarella in 4 pezzi, posizionarla in una bacinella con la sua acqua e scaldare a 70°C fino a quando comincia a essere malleabile. Avvolgere un singolo pezzo di mozzarella sul beccuccio del sifone, riempire con la spuma di pomodoro in modo che prenda la forma di una mozzarella e disporre in acqua leggermente salata e ghiaccio.

Versare l'estratto di rapa e lavanda nei piatti di portata e adagiarvi le mozzarelle soffiate.

La ricetta ha partecipato a:

Expo Cook