



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001244**

**Registrata in data 06 Apr 2017 alle ore 10:14**

**da SHAMIRA GATTA**

## Non sono Macaron ma pasta al Pomodoro

Macaron di pasta all'uovo con gelato di pomodoro e geleè di parmigiano al basilico pasta secca all'uovo (è necessario che sia secca e che sia un'ottima pasta), ridotta in polvere con il macinagraniglie, aggiunta poi ad una base di albumi e sciroppo di zucchero mediamente dolce, mitigato dal sale e dal sapore stesso della farina di pasta, il risultato sarà identico ad un macaron classico, croccante all'esterno e cremoso all'interno.

Come è possibile questo?

La farina di pasta verrà reidratata dall'acqua contenuta nell'albume e nello sciroppo di zucchero, il calore del forno farà sì poi che essa si cuocia, perciò abbiamo una pasta cotta a tutti gli effetti, che verrà pian piano essiccata in superficie, creando una crosticina croccante e saporita, non dissimile da quella che si forma in cottura sulle lasagne, ed una cremosità simile alla pasta della lasagna stessa al suo interno.

A farcire questo guscio cremoso e croccante al tempo stesso ci penserà un gelato di pomodoro, che può essere realizzato sia in versione dolce che in versione salata, considerando che il sapore della pasta è abbastanza neutro, e che il pomodoro si sposa a meraviglia con lo zucchero, è possibile realizzare questi macaron sia in versione classica, omettendo il sale nella ricetta base, sia in versione salata, aggiungendo il sale nella base dei macaron e realizzando un gelato salato.

E' inoltre possibile spolverare la superficie dei macaron con origano secco o basilico in polvere, ma anche con pomodorini secchi tritati, o per i più temerari un pizzico di aglio e pepe in polvere, anche una spolverata di parmigiano aggiunto quasi a fine cottura sarà più che apprezzata, ricreando l'effetto "pasta al pomodoro", oppure, potete aggiungere del parmigiano in scaglie all'interno dei macaron, o aggiungere dei dadolini di formaggio al gelato stesso.

Potete anche condirli con una goccia di olio extra vergine dal gusto robusto, e servirli decorando con foglie di basilico. Inoltre, ricordate che potete sostituire il gelato di pomodoro con della salsa corposa e densa, arricchita a piacere con olive tritate grossolanamente, capperi, peperoncino o basilico!

La cosa importante è che la farcitura sia molto densa e cremosa, e nel caso ve lo steste chiedendo: sì, potete fare anche uno strato di besciamella ed uno di sugo di carne, ma a questo punto vi consiglio di spolverare a fine cottura i gusci dei macaron con abbondantissimo parmigiano, per poi rimetterli in forno e gratinarli per bene, quindi sfornarli e farli raffreddare, in modo che il parmigiano raffreddandosi diventi croccante.

Tempo di preparazione: 1 ore

### Ingredienti per 10 persone

Per i macaron

100 g di farina di pasta all'uovo\*

100 g di zucchero a velo

n. 1 presa abbondante di sale

Per lo sciroppo

200 g di zucchero

50 g di acqua

Per il gelato di pomodoro

300 ml di passata di pomodoro

n. 1 presa di sale

n. 1 mazzetto di basilico

n. 1 presa di peperoncino in polvere

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web [www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com)  
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo [info@mysocialrecipe.com](mailto:info@mysocialrecipe.com)

sale  
pepe nero q.b.  
n.1 spicchio grane di aglio  
30 g di isomalto  
n. 2 albumi

Per la gelée di parmigiano al basilico  
500 ml di acqua minerale  
200 g di scorze di parmigiano  
n. 1 mazzetto di basilico fresco  
n. 1 rametto di rosmarino  
sale  
1 g di agar agar

### **Preparazione**

Abbiate cura di scegliere una pasta secca di ottima qualità, scegliete una pasta all'uovo se volete ottenere un sapore più completo e vellutato, ma potete, a piacere, scegliere una pasta senza uova, o una pasta integrale, l'importante è che sia secca.

Per lo sciroppo: setacciate le farine con lo zucchero a velo e mettete da parte.

Intanto montate a neve l'albume e preparate lo sciroppo. Unite lo zucchero semolato e l'acqua in un pentolino, tecnicamente sarà pronto una volta arrivato alla temperatura di 120°, poi, dovrà essere versato a filo negli albumi, arrivato a circa 100°.

Se non avete il termometro procedete così: una volta che lo zucchero si sarà sciolto, il composto inizierà a bollire, mescolate di continuo, sarà pronto non appena velerà il cucchiaino, o si solidificherà a contatto con l'acqua.

Otterrete, con le dosi che vi ho dato, 200 ml di sciroppo, ma dovrete usarne solo la metà, ovvero 100 ml.

Appena lo sciroppo sarà pronto, mescolatelo velocemente, in poco meno di un minuto avrà raggiunto la temperatura ottimale (diventerà più viscoso ed opaco, mi raccomando, non fatelo solidificare).

Appena gli albumi saranno montati a neve, unite a filo lo sciroppo, continuando a sbattere, otterrete un composto lucido e spumoso, unite quindi le farine setacciate, azionate le fruste per pochi secondi e quindi procedete ad amalgamare tutto, molto delicatamente, con una spatola.

Disponete sull'apposito tappetino, disposto sopra ad una placca da forno, e fate riposare 10 minuti prima di infornare, a forno caldo (150°) per 15 minuti.

Per il gelato di pomodoro: fate soffriggere l'aglio in poco olio, unite la passata di pomodoro, il basilico, il peperoncino, l'isomalto e fate addensare; infine insaporite per bene con sale e pepe.

Fate raffreddare. Unite gli albumi al composto freddo e trasferite nella gelatiera.

Per la gelée di parmigiano al basilico: unite a freddo tutti gli ingredienti e lasciate cuocere a fuoco dolce fino a che non otterrete un brodo ristretto al sapore di parmigiano e basilico.

Prelevate 100 ml di soluzione ottenuta ed unitela all'agar agar, fate addensare sul fuoco, quindi versate su un foglio di carta da forno, spalmate in modo da formare un velo e lasciate raffreddare. Quando sarà fredda tagliate tanti cerchietti e metteteli da parte.

Componiamo il piatto: farcite i gusci con uno strato di gelato al pomodoro, unite un cerchietto di gelée di parmigiano e richiudete con un guscio di pasta, servite subito.

### **Vino consigliato**

Un rosè o un prosecco