



Ricette
con i

POMODORI



eBook

Ricette
con i
POMODORI

Autori Vari

© 2023 Libricette® by Paola Uberti

Powered by

UP CONSULTING di Paola Uberti

Impresa Individuale.

Tutti i diritti riservati.

Vietata la vendita.

Le modalità di utilizzo, riproduzione e
condivisione di quest'opera sono specificate
nelle pagine seguenti.

Prima pubblicazione sul web agosto 2023.

Concept, progetto, grafica, impaginazione e
ricette (ad esclusione di quelle chiaramente
attribuite ad altri autori) by Paola Uberti,
fondatrice di Libricette®.

ALL YOU
need



IS

TOMMA

TOES

Tutto il materiale grafico e testuale - compreso il marchio - facente riferimento a Libricette® è esclusiva proprietà della fondatrice, Paola Uberti.

Le immagini dei piatti finiti e tutto il materiale testuale riguardante le ricette sono stati liberamente concessi a Libricette® powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale dagli autori degli stessi ai fini della realizzazione di questo ricettario elettronico e della sua distribuzione e pubblicizzazione, anche sul web.

Gli autori sono proprietari e responsabili dei medesimi materiali, nonché dell'autenticità degli stessi. Libricette® powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale non si ritiene responsabile in caso di contenziosi legati ai suddetti testi e immagini.

Preghiamo le lettrici e i lettori di questo ricettario di prestare la massima attenzione durante l'esecuzione delle ricette. Libricette® powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale e gli autori non si assumono responsabilità in caso di incidenti legati all'improprio utilizzo di utensili e/o elettrodomestici e/o qualsiasi strumento usato per la realizzazione delle ricette stesse, per l'errata interpretazione ed esecuzione delle suddette e per l'incauto utilizzo di ingredienti non consentiti a coloro che seguono un'alimentazione priva di determinate sostanze. Le ricette identificate come "vegetariane" fanno riferimento all'alimentazione latte-ovo-vegetariana. Grazie per la collaborazione e buona lettura!

Questo ricettario elettronico è esclusiva proprietà di Libricette® powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale e ti è offerto gratuitamente: puoi condividerlo dove e con chi vuoi. Ti chiediamo però di seguire alcune semplici regole, nel rispetto del proprietario dell'opera e degli autori che hanno lavorato per realizzarla. Questo ricettario elettronico può essere utilizzato...

Alle seguenti condizioni:



Attribuzione — Devi riconoscere [una menzione di paternità adeguata](#), fornire un link alla licenza e [indicare se sono state effettuate delle modifiche](#). Puoi fare ciò in qualsiasi maniera ragionevole possibile, ma non con modalità tali da suggerire che il licenziante avalli te o il tuo utilizzo del materiale.



Non Commerciale — Non puoi utilizzare il materiale per [scopi commerciali](#).



Non opere derivate — Se [remixi, trasformi il materiale o ti basi su di esso](#), non puoi distribuire il materiale così modificato.

Divieto di restrizioni aggiuntive — Non puoi applicare termini legali o [misure tecnologiche](#) che impongano ad altri soggetti dei vincoli giuridici su quanto la licenza consente loro di fare.

Nello specifico, quest'opera è distribuita con Licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 4.0 Internazionale. Per leggere una copia della licenza visitare il sito web <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.it> o spedire una richiesta cartacea a Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA.



CHI SIAMO



Libricette[®], la prima libreria web dedicata ai ricettari di cucina elettronici, è una realtà fondata da Paola Uberti, imprenditrice specializzata nel settore della comunicazione enogastronomica.

Libricette[®] si rivolge alle persone appassionate di cibo e cucina attraverso i ricettari gratuiti rivolti alla valorizzazione dei territori, dei produttori e dei prodotti.

Il sito parla al proprio pubblico con professionalità ed emozione, raggiungendo le persone che cucinano nelle proprie case ogni giorno e promuovendo un'alimentazione consapevole, informata, sana, variata e sostenibile.

Il core business di Libricette[®] è dedicato alle Aziende dell'ambito enogastronomico, attraverso i ricettari esclusivi creati su misura e altri servizi.

Paola Uberti e gli autori che collaborano con Libricette[®] sono persone esperte e appassionate che ogni giorno lavorano e studiano per accrescere conoscenze e competenze e che si rivolgono al pubblico con il linguaggio dei cittadini, per raggiungere i consumatori in una dimensione domestica e quotidiana.

Scarica i nostri ricettari gratuiti
www.libricette.eu



Sono Paola Uberti, torinese, classe 1975, una laurea all'Accademia delle Belle Arti e un passato professionale nel settore delle energie rinnovabili. In campo enogastronomico ho iniziato come food blogger nel 2011.

Nel 2016 ho fondato la mia piccola azienda e Libricette.eu, trasformando le esperienze di blogger maturate negli anni in un'attività in crescita che ha già lavorato per prestigiosi Clienti.



Forte di numerose attività realizzate per i Clienti più diversi, lavoro come comunicatrice, creatrice di ricette e contenuti, storyteller, autrice di ricettari di cultura e cucina, social media manager, creatrice di progetti di comunicazione e graphic designer per le aziende e i consorzi del settore cibo e bevande.

Il mio motto è "La cucina è mente, corpo e anima."

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized, circular shape with a vertical line extending downwards from the center, and some smaller, less distinct marks below it.



IL NOSTRO MANIFESTO DELLA SOSTENIBILITÀ

Crediamo nella sostenibilità intesa come insieme di pratiche virtuose che coinvolgono ogni aspetto del cibo e della cucina e della comunicazione che li riguarda.

Libricette® si impegna per promuovere la sostenibilità del cibo e, più in generale, la diffusione di buone pratiche legate all'approccio dell'uomo al Pianeta e ai suoi simili.

Contro il nichilismo della “Goccia nel mare”.

Nessuno è perfetto, ma tutti possiamo essere migliori. Non credere a chi ti dice che i tuoi gesti sostenibili sono «Una goccia nel mare». Noi crediamo nel detto «A goccia a goccia, si fa il mare».



L'acqua è un bene prezioso: non sprecarla e riutilizzala il più possibile. Ad esempio, puoi usare l'acqua di cottura della pasta per sciacquare i piatti prima di metterli in lavastoviglie oppure per lavarli a mano. Puoi anche utilizzarla per preparare minestre & C. perché, grazie alla presenza di amido, funziona da addensante (ricorda che contiene già sale). In ultimo, puoi impiegarla per le cotture a vapore.



Prediligi cibo locale e di stagione di piccoli produttori.



Verifica la provenienza di ciò che compri e la filiera produttiva che lo riguarda, sia per la sostenibilità ambientale, sia per il rispetto delle condizioni di lavoro di chi ha coltivato, raccolto o lavorato il tuo cibo.



Informati correttamente sulla differenza tra data di scadenza e termine ultimo di conservazione: molti cibi sono ancora buoni e sicuri anche dopo la scadenza.



Non sprecare il cibo, rispettalo e non darlo mai per scontato:

- Compra le giuste quantità in funzione delle tue reali necessità.
- Non snobbare frutti e ortaggi che non rispettano gli standard estetici imposti dal mercato perché possono essere buonissimi e sani.
- Utilizza i ritagli di frutta e verdura: non sono scarti, sono ingredienti.
- Non gettare gli avanzi dei tuoi pasti: puoi consumarli così come sono oppure usarli come punto di partenza per creare nuovi piatti.
- Al ristorante, non vergognarti di chiedere di portare a casa ciò che non hai mangiato, poi consumalo entro breve tempo.
- Controlla spesso frigorifero, freezer e dispensa per individuare i cibi che si avvicinano alla scadenza.
- Conserva i cibi nella maniera corretta.
- Condividi gli esuberanti di cibo con familiari, amici, vicini di casa e con le persone che vivono situazioni di fragilità.



Usa i social media in modo intelligente e responsabile, condividendo i tuoi gesti e le tue iniziative sostenibili e interagisci in modo rispettoso e costruttivo. L'odio fa male a tutti e non serve a nessuno.

The image features two identical cast-iron pans, each containing a baked tomato dish. The tomatoes are sliced and topped with melted cheese and fresh herbs. The pans are placed on a green textured cloth, with four whole fresh tomatoes arranged around them. The text "È TUTTO VERO" is overlaid in the center in a white, distressed font.

È TUTTO VERO

Tutte le immagini presenti in questo ricettario ritraggono cibo vero, preparato da persone vere.

I piatti sono stati pensati, cucinati, fotografati e mangiati realmente e non sono stati usati stratagemmi per renderli più attraenti, compromettendone la commestibilità.

Le fotografie sono state post-prodotte con applicazioni dedicate con il solo scopo di ottimizzarle e di rappresentare i piatti rendendo merito al lavoro degli autori.



PRESENTAZIONE DELL'OPERA

a cura di Paola Uberti

Viaggiò attraverso un oceano molto tempo fa, arrivando in Spagna dal continente americano dopo che Hernán Cortés lo notò durante l'occupazione in Messico e sulle prime incontrò un'accoglienza non particolarmente calda.

Bello è bello, su questo non si discute, quindi inizialmente fu utilizzato come pianta ornamentale - forse per il fatto che le varietà originali contenevano una quantità di solanina tale da renderlo poco digeribile - e medicinale. Ma, si sa, il tempo, la curiosità e l'esperienza, come la notte, portano consiglio.

Giunto in Italia dalla Spagna, con ogni probabilità per via dei rapporti tra i Borbone e la casa reale spagnola, iniziò il suo lungo cammino che, nel XVIII secolo lo portò nelle cucine rendendolo protagonista di quella che nel giro di un secolo divenne una storia d'amore senza fine.

Sto parlando del pomodoro, naturalmente. O, meglio, dei tanti tipi di pomodoro che la natura e il lavoro dell'uomo oggi mettono a nostra disposizione.

Costoluto, perino, ciliegino, piccadilly, camone,

ramato e ancora rosso, verde, giallo o screziato, il pomodoro è, senza alcun dubbio, una delle colonne portanti della cucina tricolore. È irrinunciabile in piatti velocissimi e pratici come la caprese, conosciuta e amata in tutto il mondo, negli spaghetti al pomodoro, icona adorata e a volte usata come simbolo in espressioni non proprio edificanti, ma tanto forte nel suo genuino linguaggio da essere passata dalla dimensione classica a quella epica. È l'anima di molti ragù, della pappa al pomodoro, delle bruschette, delle insalate, della pizza nelle declinazioni classiche oppure creative e si presta ai piatti più diversi siano essi vegani, vegetariani, di carne, di pesce e persino dessert. Che dire, poi, della salsa di pomodoro cui sono legate tradizioni di famiglia antiche e moderne e che ci permette di custodire in dispensa un rosso amore liquido, infallibile e fedele alleato in cucina.

Il pomodoro è un ortaggio straordinariamente generoso. Ci inebria con il profumo fresco e familiare delle sue foglie e ci ammalia con le sue polpe che, se stagionalità e qualità sono principi soddisfatti, ci offrono un caleidoscopio di combinazioni ed equilibri tra dolcezza e piacevolissima asprezza. Ci delizia crudo o cotto, in purezza o elaborato, affettato, centrifugato, scottato, passato, riempito, infornato...

Di là dai facili romanticismi e dai luoghi comuni più avvilenti, il pomodoro nella cucina italiana ha un ruolo tanto potente e consolidato da aver familiarizzato persino con la musica e con il cinema di ogni epoca, dando vita a opere che sconfiggono il tempo. Quel cinema che proprio durante l'estate, stagione del pomodoro fresco per eccellenza, ci

viene riproposto sulle reti nazionali e non, capace come è di incollare allo schermo diverse generazioni con tutto il suo carico di familiarità, di soddisfare il bisogno di conferme e di farci provare una sottile nostalgia, anche se a volte non sappiamo nemmeno di cosa.

Insomma, quello che Neruda, nella sua ode, definì “un sole fresco, profondo, inesauribile”, merita tutta la nostra gratitudine. Per questo ho deciso di dedicargli questo ricettario in cui il rubizzo ortaggio rivela alcuni dei suoi meravigliosi volti, dalle preparazioni più semplici a quelle più complesse e stupefacenti.

Ogni volta in cui nasce un nuovo eBook di cucina marchiato Libricette non posso che essere felice e profondamente grata agli autori che collaborano con me e che, dal 2016, credono nel mio progetto e contribuiscono alla sua crescita con serietà e competenza.

Grazie quindi a Donatella Bartolomei, Monica Benedetto, Rosa Del Gaudio, Fernanda Demuru, Roberto Leopardi per le loro ricette a tutto pomodoro.

Grazie anche ai nostri lettori, affezionati e nuovi, perché è anche per loro che Libricette esiste e cresce.

Buona lettura e buona cucina!

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized, circular flourish above the letters 'DB'.



POMODORI ITALIANI



- Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP
- Pomodoro di Pachino IGP
- Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP
- Pomodoretto appeso dell'Etruria Meridionale PAT - Lazio
- Pomodoro corno di toro PAT - Lazio
- Pomodoro fiaschetta di Fondi PAT - Lazio
- Pomodoro ovalone Reatino PAT - Lazio
- Pomodoro perino di Sperlonga PAT - Lazio
- Pomodoro scatolone di Bolsena PAT - Lazio
- Pomodoro spagnoletta del Golfo di Gaeta e di Formia PAT - Lazio
- Pomodoro cuore di bue PAT - Liguria
- Pomodori gialli invernali PAT - Molise
- Pomodoro costoluto di Cambiano PAT - Piemonte
- Pomodoro costoluto di Chivasso PAT - Piemonte
- Pomodoro delizia di Tortona PAT - Piemonte
- Pomodoro piatta di Bernezzo PAT - Piemonte
- Pomodori appesi PAT - Puglia
- Pomodori secchi al sole PAT - Puglia
- Pomodorino di manduria, Pomodorino mandurese, Pummitoru paisano, "Pomodoro da serbo giallo, Pummitoro te 'mpisa giallu, Pummitoru te prendula giallu" PAT - Puglia
- Pomodoro di Mola PAT - Puglia



- Pomodoro di Morciano, Pummadoru de Murcianu PAT - Puglia
- Pomodoro Prunill PAT - Puglia
- Pomodoro regina PAT - Puglia
- Pomodoro secco, Tamata siccada, Tomata siccada, Pilarda di pomodori, Pibarba, Pibadra PAT - Sardegna
- Pomodoro di Vittoria PAT - Sicilia
- Pomodoro faino di Licata detto "buttichieddu" PAT - Sicilia
- Pomodoro seccagno pizzutello di Paceco PAT - Sicilia
- Pomodoro secco (ciappa) PAT - Sicilia
- Pomodorino da inverno da appendere, Pomodoro pendolino PAT - Toscana
- Pomodoro Borsa di Montone PAT - Toscana
- Pomodoro canestrino di Lucca PAT - Toscana
- Pomodoro ciliegino toscano PAT - Toscana
- Pomodoro costoluto fiorentino, Pomodoro rosso da conserva PAT - Toscana
- Pomodoro cuore di bue, Bovaiolo PAT - Toscana
- Pomodoro fragola di Albiano Minucciano, Pomodoro fragola PAT - Toscana
- Pomodoro grinzoso sanminiatese, Pomodoro di San Miniato PAT - Toscana
- Pomodoro marmande PAT - Toscana
- Pomodoro pallino, Pomodoro da serbo PAT - Toscana
- Pomodoro pendentino PAT - Toscana
- Pomodoro pisanello, Pomodoro pizza PAT - Toscana
- Pomodoro quarantino, Pomodoro antico nostrale PAT - Toscana
- Pomodoro stella, Pomodoro pesciatino o del Morianese PAT - Toscana



- Pomodoro del cavallino - PAT Veneto
- Pomodoro a pera - PAT Abruzzo
- Pomodorino giallo costoluto di Castronuovo di Sant'Andrea PAT - Basilicata
- Pomodorino giallo lungo di Castronuovo di Sant'Andrea PAT - Basilicata
- Pomodorino rosso lungo di Castronuovo di Sant'Andrea PAT - Basilicata
- Pomodoro di Maratea PAT - Basilicata
- Pomodoro di Rotonda PAT - Basilicata
- Pomodoro di Belmonte - PAT Calabria
- Pomodorino campano PAT - Campania
- Pomodorino corbarino PAT - Campania
- Pomodorino dell'Ufita PAT - Campania
- Pomodorino di Rofrano PAT - Campania
- Pomodorino giallo PAT - Campania
- Pomodorino seccagno di Gesualdo PAT - Campania
- Pomodoro cannellino flegreo PAT - Campania
- Pomodoro di Sorrento PAT - Campania
- Pomodoro fiaschello di Battipaglia PAT - Campania
- Pomodoro guardiolo PAT - Campania
- Pomodoro pelato di Napoli PAT - Campania
- Pomodoro Re Umberto PAT - Campania
- Pomodoro sarvatico PAT - Campania



gli

AUTORI





PAOLA UBERTI

Fondatrice di Libricette
e del sito

Paola Uberti Cucina e Racconta



MONICA BENEDETTO E NICOLÒ

del blog

Una padella tra di noi



DONATELLA BARTOLOMEI

del blog

L'ingrediente perduto



ROSA DEL GAUDO

del blog

Il folletto panettiere



FERNANDA DEMURU

del blog

Il leccapentole e le sue padelle



ROBERTO LEOPARDI

del blog

Red Tomato



le

RICETTE

NOTE IMPORTANTI

Il sale

Quando possibile, è importante assaggiare le preparazioni per regolare la quantità di sale, tenendo presente che molti ingredienti sono già “naturalmente” salati (formaggi, acciughe, capperi...)

Le spezie

La quantità di spezie indicata nell'elenco ingredienti è un suggerimento. Il profumo e il sapore di questi preziosi elementi possono essere più o meno intensi in base alla qualità e all'età degli stessi. Ti consigliamo di assaggiarli per regolarne la quantità, evitando di coprire altri sapori oppure di ottenere una preparazione senza carattere.

Le uova

Prima di aggiungere le uova previste da una ricetta, sgusciare singolarmente in una piccola ciotola per verificare che siano sane e integre.

Bucce e scorze

Quando si utilizzano bucce e scorze è opportuno optare per frutti e ortaggi di provenienza sicura, privi di residui chimici.

Il forno

Ogni forno è diverso, quindi è importante conoscere bene il funzionamento del proprio.

Le ricette contenute in questo eBook che richiedono l'utilizzo del forno riportano indicazioni riguardo a temperatura e tempo di cottura che potrai regolare facendo riferimento al risultato che deve essere ottenuto - specificato nel procedimento - basandoti sul "comportamento" del tuo elettrodomestico.

I liquidi negli impasti

La quantità di liquidi indicata nelle ricette che richiedono un impasto a base di farina potrebbe variare in funzione di quest'ultima. Ciascuna farina, infatti, assorbe acqua, latte o altri liquidi in modo diverso. Laddove possibile, questi devono essere aggiunti agli altri ingredienti poco alla volta, facendo riferimento alla consistenza e all'aspetto che devono assumere gli impasti e che sono specificati nel procedimento.

Precauzioni in cucina

Cucinare significa anche maneggiare strumenti affilati, preparazioni che raggiungono elevate temperature o ingredienti, come il peperoncino, che posso creare disagi anche gravi: è molto importante prestare sempre la massima attenzione.



POMODORINI, caramello e sesamo

Ricetta di Paola Uberti



Questa è una di quelle preparazioni cui si ricorre volentieri quando si ha in programma un aperitivo “ad effetto”. In realtà non è una vera e propria ricetta ma un’operazione di assemblaggio. Non richiede particolari abilità o preparazioni complesse, ma permette di offrire ai propri ospiti divertenti e insoliti bocconcini belli da vedere e davvero squisiti nella loro assoluta semplicità.

La parte più complicata è la preparazione del caramello che non deve essere mai perso di vista. Consideriamolo un ribelle della cucina in qualche modo. Un sorvegliato speciale. A onore del vero, a tanta attenzione richiesta risponde con una delle sostanze più seducenti e consolatorie del mondo gastronomico che asseconda meravigliosamente quelle piccole e innocenti velleità di “fare un figurone” senza inerpicarsi per pendii culinari impegnativi.

Quando questa familiare quanto attraente trasformazione dello zucchero incontra il pomodoro, ecco che nasce la piccola magia che ti presento con questa ricetta, genuina e senza pretese, ma davvero appagante per gli occhi e per il palato.

Difficoltà

media

Tempo20 minuti +
raffreddamento**Quantità**

12 bocconcini

Alimentazionevegetariana,
vegana**Ricetta senza**glutine,
lattosio

INGREDIENTI

- 120 grammi di zucchero semolato
- 120 millilitri di acqua fredda
- 12 pomodorini ciliegino con il picciolo
- Semi di sesamo bianco tostati q.b.

PROCEDIMENTO

1. Stendere un foglio di carta da forno sul piano di lavoro e sistemare i semi di sesamo in una piccola ciotola.
2. Versare l'acqua in un pentolino d'acciaio dal fondo spesso, poi unire lo zucchero.
3. Cuocere a fiamma dolce fino a quando il liquido sarà completamente evaporato e si sarà formato un caramello biondo.
4. Allontanare il pentolino dal fuoco e immergere un pomodorino nel caramello arrivando a metà altezza dell'ortaggio, cercando di mantenerlo orizzontale.
5. Appoggiare immediatamente la metà inferiore del pomodorino nei semi di sesamo premendo delicatamente affinché questi aderiscano al caramello.
6. Trasferire sulla carta da forno e lasciare raffreddare completamente.
7. Proseguire allo stesso modo con gli altri pomodorini, eseguendo velocemente le operazioni per evitare che il caramello solidifichi e renda impossibile immergervi gli ortaggi.

8. Servire i pomodorini quando il caramello sarà solido.

Alcuni consigli

È importante creare uno strato sottile di caramello sui pomodorini, altrimenti mangiarli sarà

disagevole.

Il caramello è molto delicato: temperature troppo elevate e umidità rischiano di rovinarlo. È consigliabile non preparare questi bocconcini con troppo anticipo.



POMODORI

al forno
con miele e lime

Ricetta di Paola Uberti



Con la sua affascinante pelle soda e tesa che vibra di rosso e di verde e il sapore che fonde dolcezza, piacevole asprezza e naturale sapidità, il pomodoro camone sardo si presta a diventare protagonista di ricette che azzardano con gli accostamenti. Ecco un'idea per trasformarlo in un contorno insolito che fa del forno una camera delle meraviglie.

Il sapore importante e l'aroma agreste del miele di tarassaco accarezzano il pomodoro fondendosi con esso nei punti in cui l'ortaggio, come fosse il fiore di un altro mondo, si apre per effetto della cottura. Un connubio di gusti e aromi squisito che si inarca vibrando assieme alle note officinali del timo e a quelle iper-frizzanti e floreali del lime.

Ti consiglio di preparare questi pomodori con un po' di anticipo - in modo che il riposo intensifichi i sapori - e di servirli a temperatura ambiente.

Difficoltà

facile

Tempo

35 minuti

Persone

4

Alimentazione

vegetariana

Ricetta senzaglutine,
lattosio

INGREDIENTI

- 8 pomodori camone sardo
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva monocultivar Nocellara del Belice IGP
- 6 cucchiaini di miele di tarassaco
- Sale q.b.
- 4 grossi rametti di timo fresco
- Un lime biologico
- Pepe nero macinato al momento q.b.

PROCEDIMENTO

1. Scaldare il forno a 180°C in modalità statica.
2. Sistemare i pomodori in una teglia con il fondo foderato di carta da forno.
3. Pennellare gli ortaggi con l'olio, poi cospargerli con il miele e salarli.
4. Unire i rametti di timo.
5. Infornare per 30 minuti o fino a quando i pomodori saranno morbidi e spaccati in più punti.
6. Cospargere con la scorza del lime grattugiata, irrorare con il succo dell'agrume, infine pepare.
7. Lasciare raffreddare prima di servire.

A vertical photograph showing four potato slices arranged on a wooden board. Each slice is topped with a tomato slice and fresh herbs. A hand is visible on the left side, touching the second potato slice from the top. The background is a light-colored, patterned surface.

SALATINI ROVESCIAI

con miele e origano

Ricetta di Paola Uberti

Fare i salatini in casa mi dà grande appagamento, soprattutto se di mezzo c'è la soluzione a un intoppo, se così possiamo definire il fatto che dal frigorifero manchi la pasta sfoglia, dal momento che le cose gravi e importanti sono altre.

Posso definire “da dispensa”, ma anche da porta-verdura, questi salatini che ho preparato con ciò che avevo in casa e che fanno immaginare atmosfere mediterranee a ogni morso. Nella loro semplicità sono squisiti e si fanno apprezzare da qualsiasi aperitivo-dipendente.

L'ispirazione arriva da alcuni video che impazzano su Instagram e che riguardano il metodo di preparazione semplicissimo. Ho sostituito la pasta sfoglia con quella che trovi nella ricetta e che utilizzo molto spesso per pasticcini salati, torte rustiche & C. (e che non mi tradisce mai).

INGREDIENTI

- 80 grammi di farina 00 debole
- Sale q.b.
- 12 grammi di olio extravergine di oliva monocultivar taggiasca
- 30 millilitri di acqua fredda
- 4 cucchiaini di miele di millefiori
- Origano secco q.b.
- 2 grossi pomodorini datterini

PROCEDIMENTO

1. In una capiente ciotola riunire la farina setacciata e il sale e mescolare con cura.
2. Versare l'olio e lavorare gli ingredienti con la punta delle dita per ottenere un composto dalla consistenza sabbiosa.
3. Aggiungere l'acqua e impastare velocemente, dopodiché formare una palla, avvolgerla con pellicola da cucina e lasciarla riposare in frigorifero per 30 minuti.
4. Scaldare il forno a 190°C in modalità ventilata.
5. Trascorso il tempo di riposo, riprendere l'impasto e, utilizzando il mattarello, stenderlo sul piano di lavoro infarinato per ottenere una sfoglia spessa 1 millimetro.
6. Con un taglia-biscotti festonato di 6 centimetri di diametro, ricavare 8 dischi. Impastare e stendere nuovamente i ritagli per utilizzare tutta la pasta.
7. Bucherellare ciascun disco con i rebbi di una forchetta.

8. Tagliare i pomodorini in 8 spesse rondelle.
9. Stendere un foglio di carta da forno su una leccarda.
10. In otto punti diversi, ben distanziati, versare mezzo cucchiaino di miele.
11. Unire un pizzico di sale e abbondante origano.
12. Sistemare una rondella di pomodorino al centro e coprire con un disco di pasta.
13. Fare aderire quest'ultima alla fetta di pomodorino circondandola e premendo delicatamente con un taglia-biscotti a bordo liscio della misura adeguata (circa 3 centimetri di diametro).
14. Infornare e cuocere per 15 minuti o fino a quando la pasta risulterà dorata e croccante.
15. Estrarre dal forno e rivoltare i salatini con l'aiuto di una spatola, quindi spostarli su una gratella per dolci e lasciarli raffreddare completamente prima di servirli.

PASTICCINI SALATI

*con ricotta
e pomodorini*

Ricetta di Paola Uberti



Se ami organizzare brunch, aperitivi e buffet a casa tua, prova questi pasticcini semplici da realizzare: attraggono gli occhi, soddisfano il palato e possono strappare un sorriso con la loro forma graziosa (si sa che sorridere fa bene al cuore). Il cuore che nell'immaginario collettivo è rosso come un pomodorino dalla vezzosa forma a punta che, allo stesso modo dei suoi parenti prossimi, è icona ed è cuore, appunto, della cucina italiana.

Queste piccole delizie hanno una croccantissima base di farina tipo 2 e olio extravergine di oliva, sono riempite con una morbida ricotta rinfrescata dal basilico e impreziosita dal dorato miele millefiori di alta montagna e si offrono a chi li osserva con la bellezza rubiconda dei pomodorini piccadilly, radiosi rubini commestibili.

Insomma, sono pasticcini salati che possono anche fare innamorare!

Difficoltà

media

Tempo45 minuti +
raffreddamento**Quantità**

20 pasticcini

Alimentazione

vegetariana

Ricetta senza

- - -

INGREDIENTI

Per le basi:

- 120 grammi di farina tipo 2 macinata a pietra + un po' per la spianatoia
- Una presa di sale fino
- 25 grammi di olio extravergine di oliva Toscano IGP
- 30 millilitri di acqua fredda

Per la crema di ricotta:

- 120 grammi di ricotta vaccina piuttosto asciutta
- Un cucchiaino di olio extravergine d'oliva Toscano IGP

- Un cucchiaino colmo di miele millefiori di alta montagna
- Latte intero fresco q.b.
- 3 grosse foglie di basilico fresco
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.

Inoltre:

- 20 pomodorini piccadilly maturi di piccole dimensioni
- 20 foglioline di origano fresco

PROCEDIMENTO

1. Scaldare il forno a 180°C in modalità ventilata.
2. Per le basi, in una capiente ciotola riunire la farina e il sale e mescolare con cura.
3. Versare l'olio, quindi lavorare gli ingredienti con la punta delle dita al fine di ottenere un composto "sbriciolato".
4. Aggiungere l'acqua e impastare brevemente.
5. Infarinare leggermente la spianatoia e stendere la pasta a uno spessore di 2 millimetri con il

mattarello.

6. Con un coppa-pasta festonato di 6 centimetri di diametro, ricavare 20 dischi; impastare e stendere nuovamente i ritagli per raggiungere il numero indicato e utilizzare tutta la pasta.

7. Distribuire i dischi di pasta all'interno delle cavità di uno stampo per mini-muffin antiaderente, avendo cura di farli aderire bene al fondo e ai lati.

8. Bucherellare il fondo delle basi con i rebbi di una forchetta, quindi cuocere in forno per 10 minuti.

9. Sfornare e, appena saranno maneggiabili, trasferire le basi su una gratella per dolci e

lasciarle raffreddare completamente.

10. Riunire la ricotta setacciata, l'olio, il miele, poco latte e il basilico spezzettato con le dita in una ciotola, poi lavorare energicamente con una forchetta al fine di ottenere una crema omogenea e piuttosto soda, regolando la quantità di latte al bisogno.

11. Trasferire la crema di ricotta in una tasca da pasticciere dotata di bocchetta liscia con apertura di 1 centimetro e riempire le basi di pasta.

12. Rifinire con una fogliolina di origano e un pomodorino e servire.

RATATOUILLE

a modo mio

Ricetta di Paola Uberti



La ricetta della ratatouille, al pari di milioni di altre che riguardano piatti tipici di una cultura gastronomica, è un affare complicato. Almeno se andiamo alla ricerca della “vera ricetta della ratatouille” oppure della “ricetta originale della ratatouille”.

Come spesso accade quando si parla di piatti tradizionali - anche dove esistono disciplinari come nel caso della Salsa all'Amatriciana - in fondo ognuno li fa a modo proprio, chef dei ristoranti di ogni ordine e grado incluse e inclusi.

La ratatouille affonda le proprie radici nel passato e nella zona sud-orientale della Francia, la Provenza. Potrebbe risalire al XVIII secolo, anche se alcune fonti attestano l'esistenza di preparazioni simili in Spagna in periodi antecedenti e che addirittura i Romani preparassero antenati della ratatouille, che, naturalmente, erano privi di pomodoro poiché questo ortaggio arrivò in Europa dal continente americano solo dopo i viaggi degli esploratori.

Si tratta di un piatto di origini contadine e, con molta probabilità, legato alla necessità di non sprecare nulla del raccolto - che oggi si concretizza in saggezza e senso di responsabilità e rispetto verso il cibo. È uno stufato di verdure insaporite con olio extravergine di oliva ed erbe aromatiche, posato su

un letto di salsa di pomodoro.

Generalmente si utilizzano melanzane, pomodori, zucchine, peperoni ed eventualmente altri ortaggi che la stagione estiva mette a disposizione.

Le verdure in molti casi sono tagliate a tocchetti, in altri a fette sottili. Io amo in entrambi i tagli, così come amo la versione piemontese del piatto, molto simile a quella francese, in cui a volte compaiono le patate e che prende il nome di “ratatuia”.

Ora, ecco la ricetta della ratatouille a modo mio. Un piatto profumatissimo, colorato, piacevole da guardare e da gustare quando l'estate e il duro lavoro dei contadini ci regalano ortaggi meravigliosi, coltivati nel rispetto dell'ambiente, della biodiversità e delle stagioni.

Difficoltà

media

Tempo90 minuti +
raffreddamento**Persone**

2

Alimentazionevegana,
vegetariana**Ricetta senza**glutine,
lattosio

INGREDIENTI

Per gli ortaggi:

- Una melanzana lunga di circa 180 grammi
- Due pomodori ramati di medie dimensioni, maturi ma non molli
- Una zucchina di circa 100 grammi
- Sale q.b.

Per il sugo:

- Un cucchiaino di olio extravergine di oliva Riviera Ligure – Riviera dei Fiori DOP
- Un pomodoro ramato di circa 170 grammi
- 40 grammi di falde di

peperone rosso private di semi e coste bianche interni

- 10 grammi di cipolla rossa sbucciata
- Un pizzico di sale
- Pepe nero macinato al momento q.b.

Inoltre:

- Due cucchiaini di olio extravergine di oliva Riviera Ligure – Riviera dei Fiori DOP
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- Alcune foglioline di Basilico Genovese DOP

PROCEDIMENTO

1. Privare la melanzana e i pomodori dei piccioli e la zucchina delle estremità.

2. Tagliare gli ortaggi a dischi spessi circa 2 millimetri. Per effettuare questa operazione, l'ideale è

utilizzare l'affettatrice. In mancanza, un coltello ben affilato semplificherà il lavoro.

3. Stendere un foglio di carta da forno sul piano di lavoro leggermente inumidito (in questo modo aderirà meglio).

4. Adagiare metà delle fette di melanzana sul foglio e salarle appena.
5. Appoggiare metà delle fette di pomodoro sulle melanzane e salare pochissimo anch'esse.
6. Eseguire la stessa operazione con le rondelle di zucchina.
7. Proseguire allo stesso modo facendo un altro passaggio con gli ortaggi in modo da creare delle torrette a sei strati. Attenzione a dosare il sale con parsimonia per evitare di ottenere un piatto eccessivamente sapido.
8. Lasciare riposare per 20 minuti. Nel frattempo, preparare il sugo.
9. Riscaldare il forno a 180°C in modalità ventilata. Se, come nel mio caso, si utilizza il fornello con funzione di friggitrice ad aria, questa operazione non sarà necessaria.
10. Ungere il fondo e i bordi di una piccola pirofila con mezzo cucchiaino di olio, pennellando con cura.
11. Ridurre il pomodoro e le falde di peperone a cubetti di 1,5 centimetri di lato e la cipolla a pezzettini, quindi porre tutto nella pirofila.
12. Salare leggermente, mescolare e infornare per 20 minuti o fino a quando le verdure saranno appassite e appena abbrustolite.
13. Estrarre dal forno e lasciare raffreddare, dopodiché trasferire il tutto nel bicchiere del frullatore a immersione, inclusi i liquidi prodotti durante la cottura.
14. Aggiungere mezzo cucchiaino di olio, frullare per ottenere una salsa molto fine, quindi assaggiare per regolare di sale (al bisogno), pepare e mescolare.
15. Riportare il forno a 180°C in modalità ventilata (se si utilizza il fornello con funzione di friggitrice ad aria questo passaggio non sarà necessario).

16. Ungere l'interno di una piccola pirofila ovale con mezzo cucchiaino di olio, pennellando uniformemente.

17. Distribuire il sugo sul fondo del contenitore.

18. Riprendere le torrette di ortaggi, quindi spremerle delicatamente per eliminare l'acqua di vegetazione prodotta durante il tempo di riposo grazie all'azione del sale.

19. Sistemarle nella pirofila creando

un'unica fila e ravvicinando accuratamente le verdure.

20. Irrorare con un cucchiaino di olio e infornare per 20 minuti o fino a quando gli ortaggi saranno morbidi ma non molli o spappolati.

21. Estrarre dal forno e lasciare intiepidire o, a scelta, raffreddare.

22. Rifornire con una macinata di pepe, alcune foglioline di basilico e il rimanente mezzo cucchiaino di olio prima di servire.





PADELLINI
di pomodorini
con cacioricotta
fiammeggiato

Ricetta di Paola Uberti

Una ricetta velocissima e pratica che regala piccoli padellini di assoluta bontà naturale espressa attraverso profumi, sapori e aromi quotidiani cui chiunque ami la cucina italiana è affezionato.

Piccoli pomodorini ciliegino, come magnifiche gemme preziose che abbagliano con un colore quasi al neon, sposano un tocco di aglio e l'irresistibile intensità della maggiorana, pianta affascinante, caratterizzata da un aroma che, nella mia percezione, è esotico, sfuggente e terribilmente provocatorio. A rendere tutto ancora più invitante, la ricotta salata ridotta in sottili petali, cosparsa con un po' di zucchero e fiammeggiata.

Puoi proporre questi padellini di pomodori come insolito accompagnamento per l'aperitivo, come antipasto, assieme a pane tostato, oppure trasformarli in uno squisito condimento per la pasta fredda.

INGREDIENTI

- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva monocultivar coratina
- 12 pomodorini ciliegino
- Sale q.b.
- Uno spicchio d'aglio sbucciato e privato del germoglio interno
- 12 piccoli rametti di maggiorana fresca
- Ricotta salata q.b.
- 4 cucchiaini di zucchero grezzo di canna
- Pepe nero macinato al momento q.b.

PROCEDIMENTO

1. Scaldare il forno a 180°C in modalità ventilata.
2. Pennellare l'interno di quattro padellini di ghisa con mezzo cucchiaino d'olio ciascuno.
3. Tagliare i pomodorini a metà e sistemarli nei padellini con il taglio rivolto verso il basso.
4. Cospargere con il rimanente olio e salare.
5. Unire l'aglio tagliato a rondelle sottili in quantità a piacere ma senza esagerare per evitare di coprire gli altri sapori e aromi.
6. Aggiungere due rametti di maggiorana per ciascun padellino, poi infornare e cuocere per 15 minuti o fino a quando i pomodorini saranno morbidi ma non del tutto sfaldati.
7. Nel frattempo, ricavare un po' di sottili petali dalla ricotta salata, utilizzando l'apposito attrezzo o un coltello affilato.
8. Estrarre dal forno ed eliminare aglio e maggiorana.
9. Sistemare la ricotta salata sui pomodorini,

quindi cospargerla con un cucchiaino di zucchero di canna per ciascun padellino.

10. Fiammeggiare lo zucchero con un cannello da pasticciere per caramellarlo e per abbrustolire

leggermente il formaggio.

11. Rifinire con una macinata di pepe.

12. Lasciare riposare per due minuti, decorare con un rametto di maggiorana e servire.



PESCE

alla ligure con pomodorini

Ricetta di Fernanda Demuru



Il pesce alla ligure è un classico della gastronomia regionale.

Dentice, orata, branzino, gallinella, rana pescatrice...sono tante le prelibatezze che possiamo usare.

Questa ricetta gustosissima, veloce e semplice, esalta la bontà naturale dei doni del mare anche grazie al tocco speciale dei pomodorini che fanno incontrare acqua e terra, come siamo abituati a fare nella nostra bellissima regione.

Difficoltà

media

Tempo

1 ora e 45 minuti

Persone

4

Alimentazionericetta di
pesce**Ricetta senza**glutine,
lattosio

INGREDIENTI

- 4 patate medie
- 4 branzini da 250 - 300 grammi ciascuno, puliti
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- Alcuni rametti di prezzemolo
- 2 spicchi d'aglio
- Olio extravergine d'oliva monocultivar taggiasca q.b.
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 200 grammi di pomodorini ciliegino
- 30 grammi di pinoli
- 4 cucchiaini di olive taggiasche snocciolate
- 5 capperi dissalati

PROCEDIMENTO

1. Cuocere le patate in abbondante acqua non salata per circa 20 minuti a partire dal bollore. Scolarle, sbucciarle, lasciarle raffreddare e tagliarle a fette dello stesso spessore.
2. Insaporire l'interno dei pesci con un pizzico di sale, pepe, qualche gambo di prezzemolo e pezzetti d'aglio.
3. In un tegame versare un cucchiaino d'olio, unire alcuni gambi di prezzemolo e aglio a pezzetti; lasciare insaporire per qualche minuto a fiamma dolce.
4. Aggiungere il pesce e cuocere 6 minuti per parte.
5. Unire le patate, salare e proseguire la cottura per altri 10 minuti.
6. Sfumare con il vino bianco e cuocere a fuoco basso con il

coperchio per 15 - 20 minuti avendo cura di girare delicatamente il pesce e le patate di tanto in tanto. Togliere questi ultimi dalla padella.

7. Se il liquido rimanente non fosse sufficiente, aggiungere un filo d'olio.

8. Unire i pomodorini tagliati a spicchi, i pinoli, le olive e i capperi.

9. Lasciare insaporire a fuoco dolce, mescolando fino a quando i pomodorini saranno morbidi.

10. Pulire il pesce e disporlo nei piatti contornandolo con le patate.

11. Coprire con il sugo e cospargere con le foglie di prezzemolo tritate prima di servire.

SPAGHETTI

con pomodorini
caramellati,
capperi e basilico

Ricetta di Roberto Leopardi



Una ricetta vegetariana a base di pasta, genuina e veloce da preparare: ecco la giusta idea che può fare al caso tuo quando non sai cosa preparare a pranzo o a cena.

Un primo piatto che trasuda passione mediterranea e che valorizza ingredienti del nostro territorio che ben si legano tra loro. Una portata in cui i pomodorini caramellati in padella e le erbe aromatiche conferiscono profumi e gusti davvero intensi.

INGREDIENTI

- 350 grammi di spaghetti
- 40 pomodori datterini
- 1,5 cucchiaini di zucchero integrale di canna
- Sale q.b.
- Pepe nero q.b.
- Origano secco q.b.
- Olio extravergine di oliva monocoltivar Coratina q.b.
- 2 spicchi di aglio
- 6 foglioline di basilico
- 4 cucchiaini di capperi sottaceto scolati e sciacquati

PROCEDIMENTO

1. Riempire una pentola capiente con 4 litri d'acqua e portare a bollore.
2. Lavare i pomodori datterini poi inciderne la buccia con un taglio a croce superficiale praticato sul fondo.
3. Preparare una ciotola contenente acqua e ghiaccio.
4. Tuffare i pomodorini nell'acqua bollente e scottarli per un minuto. Scolarli con un mestolo forato e tuffarli immediatamente in acqua e ghiaccio. Attendere qualche istante, poi eliminare la buccia.
5. Tagliare a metà i datterini, dopodiché versare l'olio in un'ampia padella antiaderente e unire l'aglio e il peperoncino finemente tritati.
6. Accendere una fiamma media e lasciare insaporire per qualche minuto.
7. Aggiungere i pomodorini e cuocerli a fuoco alto; dopo un

paio di minuti saltarli in padella.

8. Unire lo zucchero di canna, mescolare con delicatezza e proseguire la cottura fino a quando i pomodorini appariranno abbrustoliti. Versare poca acqua calda in caso la preparazione asciughi troppo.

9. Condire con sale e pepe, aggiungere l'origano e le foglie di basilico spezzettate con le dita, infine i capperi.

10. Allontanare dal fuoco e coprire.

11. Riportare a bollore l'acqua usata per scottare i pomodorini e salarla con 40 grammi di sale grosso, dopodiché lessarvi gli spaghetti mantenendoli al dente, seguendo i tempi di cottura indicati sulla confezione.

12. Scaldare il condimento a fiamma dolce, scolare la pasta, trasferirla nella padella e lasciare insaporire per alcuni istanti.

13. Servire gli spaghetti dopo averli completati con le foglioline di basilico fresco.

CONCENTRATO

di pomodoro
fatto in casa

Ricetta di Monica Benedetto



L'estate è la stagione delle conserve e io adoro tutto ciò che è home made, quindi non perdo occasione di preparare il concentrato di pomodoro fatto in casa, proprio adesso che i rossi ortaggi sono nel pieno del loro splendore.

La ricetta è semplicissima e regala un "elisir" di profumo e sapore. Un prodotto genuino da usare per insaporire i sughi, per "macchiare" un minestrone, per colorare la pasta fresca, nel soffritto assieme a sedano, carota e cipolla...

Questa ricetta mi è stata regalata da Tiziana e Simonetta dell'Associazione Il Pane Lo Porto Io. Condividere è stupendo!

Attenzione: quando prepariamo in casa le conserve è importante seguire precise regole di igiene e sicurezza. Il Ministero della Salute mette a disposizione un utilissimo manuale che può essere liberamente consultato e scaricato.

[Linee guida per la corretta preparazione delle conserve alimentari in ambito domestico](#)

Difficoltà

facile

Tempo

1 ora

Quantità50 grammi di
prodotto finito**Alimentazione**vegana,
vegetariana**Ricetta senza**glutine,
lattosio

INGREDIENTI

- 1,5 litri di passata di pomodoro rustica fatta in casa
- 3 cucchiaini di sale fino
- 3 cucchiaini di zucchero semolato
- 3 cucchiaini di aceto di mele
- Olio extravergine di oliva monocultivar taggiasca q.b.

PROCEDIMENTO

1. Scaldare il forno a 120°C in modalità ventilata.
2. Rivestire la leccarda con carta da forno.
3. Versate la passata di pomodoro in una grossa ciotola e aggiungete aceto, sale e zucchero.
4. Mescolare, poi trasferire il composto sulla leccarda distribuendolo in uno strato sottile.
5. Infornare tenendo lo sportello del forno leggermente aperto.
6. Cuocere per 60 minuti.
7. Estrarre dal forno e, con l'aiuto di una spatola, prelevare tutto il concentrato.
8. Aggiungere una buona quantità di olio e trasferire in vasetti pulitissimi e sanificati in acqua bollente.
9. Il concentrato di pomodoro si conserva in frigorifero per diversi giorni e deve sempre essere coperto di olio.

TIRAMISÙ al pomodoro

Ricetta di Rosa Del Gaudio



Il tiramisù è senza dubbio uno dei dolci italiani più conosciuti e apprezzati anche oltre i confini nazionali. Il nome suggerisce qualcosa di “sostanzioso”, in grado di placare grandi golosità e dare energia.

Nella mia ricetta ho cercato di alleggerire questo classico della pasticceria italiana senza rinunciare al gusto, grazie all'uso del pomodoro e dello yogurt.

Il mio tiramisù è quindi diventato un “Pomodoramisù”!

Invece dei savoiardi ho usato un pan di Spagna al pomodoro; nella crema ho sostituito il mascarpone con lo yogurt greco, il tutto accompagnato da una confettura di pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP profumata con zenzero e cardamomo.

INGREDIENTI

Per la confettura di pomodorini:

- 500 grammi di pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP
- 100 grammi di zucchero semolato
- Zenzero fresco q.b.
- Un baccello di cardamomo
- 4 grammi di agar agar

Per il pan di Spagna:

- 2 uova medie
- 60 grammi di zucchero semolato

- 40 grammi di farina 00
- 20 grammi di polvere di pomodoro
- Per la crema:
- 2 uova medie
- 60 grammi di zucchero semolato
- 150 grammi di yogurt greco bianco

Inoltre:

- Scaglie di cioccolato fondente per rifinire

PROCEDIMENTO

1. Incidere la buccia dei pomodorini con un coltellino affilato e tuffarli in acqua bollente per un minuto poi scolarli e sbucciarli.

2. Sistemare le bucce su una teglia rivestita di carta da forno, quindi asciugarle in forno a 60°C per circa 3 ore. Quando saranno

ben asciutte, ridurle in polvere utilizzando un mixer. Tenere da parte fino al momento di realizzare il pan di Spagna.

3. Tagliare i pomodorini sbuccati a metà e, con un cucchiaino, estrarre i semi e la polpa interni. Porre questi ultimi in un canovaccio e spremerli

per estrarne l'acqua che servirà per bagnare il pan di Spagna.

4. Per la confettura, porre i pomodorini svuotati in un pentolino, aggiungete lo zucchero, un pezzetto di radice di zenzero e i semi estratti dal baccello di cardamomo.

5. Cuocere a fuoco medio per circa mezz'ora mescolando di tanto in tanto. Trascorso il tempo, aggiungere l'agar agar precedentemente sciolto in un poco di acqua dei pomodori. Riportate a bollore per qualche minuto poi allontanare dal calore.

6. Per il pan di Spagna montare le uova intere con lo zucchero fino a renderle chiare e spumose, dopodiché aggiungere la farina e la polvere di pomodoro mescolando delicatamente con una spatola per non smontare il composto.

7. Trasferire quest'ultimo

in una teglia di 20 centimetri di diametro imburrata e cuocere in forno a 180°C per 20 minuti. Sforzare, estrarre dalla teglia e lasciare raffreddare su una gratella per dolci.

8. Preparare la crema dividendo i tuorli dagli albumi e montando entrambi in ciotole separate, aggiungendo a filo lo zucchero portato a 121°C. In questo modo le uova risulteranno pastorizzate.

9. Unire lo yogurt greco ai tuorli e mescolare delicatamente, quindi incorporare anche gli albumi montati a neve, sempre mescolando delicatamente con una spatola.

10. A questo punto montare il Pomodoramisù.

11. In ciotoline individuali sistemare un cerchio di pan di Spagna e bagnarlo con un po' del liquido dei pomodorini tenuto da parte, dopodiché versare la

la crema allo yogurt.

12. Con l'aiuto di un sac à poche formare sulla superficie alcuni ciuffi con la confettura di pomodorini.

13. Lasciare riposare in frigorifero prima di servire decorando con scaglie di cioccolato fondente.



MARSHMALLOW

al pomodoro

Ricetta di Donatella Bartolomei,
ripresa dal Maestro Diego Crosara



Il Pomodoro di Pachino IGP mi fa pensare all'olio extravergine di oliva, a una bella fetta di pane tostato, a un goloso piatto di pasta con mozzarella e basilico...potrei continuare all'infinito.

Questa volta, però, ho scelto di andare contro corrente, trasformando un pomodorino in un marshmallow.

La ricetta è di un grande maestro, Diego Crosara. Devo dire la verità: dal momento in cui ho visto la fotografia di questa delizia nel suo libro sono rimasta stregata e sinceramente non avevo il coraggio di provare, ma alla fine l'ho fatto!

Il maestro Crosara suggerisce di utilizzare questi particolarissimi marshmallow in abbinamento a una mozzarellina e olive per creare stuzzicanti spiedini.

Difficoltà

difficile

Tempo1 ora +
8 ore di riposo**Quantità**5
marshmallow**Alimentazione**ricetta con
ingredienti di
origine animale**Ricetta senza**glutine,
lattosio

INGREDIENTI

Per la meringa al pomodoro:

- 10 grammi di gelatina in fogli
- 85 grammi di Pomodorini di Pachino IGP
- 9 grammi di albumina in polvere
- 250 grammi di zucchero semolato
- 50 grammi di sciroppo di glucosio
- 3 grammi di polvere di pomodoro

Per lo zucchero al pomodoro per il rivestimento:

- 250 grammi di zucchero semolato
- 40 grammi di destrosio
- 10 grammi di pomodoro in polvere
- 3 grammi di sale
- Un pizzico di colorante alimentare naturale rosso

PROCEDIMENTO

1. Meringa al pomodoro. Ammollare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.
2. Ridurre in purea i pomodorini utilizzando un mixer.
3. Riunire la purea di pomodoro e l'albumina nella bacinella della planetaria e montare con la frusta.
4. In una pentola mescolare l'acqua, lo zucchero e il glucosio e portarli a 125°C misurando la temperatura con un apposito termometro.
5. Aggiungere la gelatina scolata e strizzata, mescolare brevemente, poi versare il tutto a filo sulla meringa al

pomodoro.

6. Unire la polvere di pomodoro e montare il composto fino a quando raggiungerà i 40°C.

7. Con l'aiuto di una tasca da pasticciere porzionare la meringa in piccoli stampi di silicone a forma di mezza sfera, quindi lasciare riposare a temperatura

ambiente per tutta la notte.

8. Sformare e unire le due semisfere.

9. Zuccherato al pomodoro per il rivestimento. Mescolare tra loro gli ingredienti.

10. Con questo zucchero ricoprire completamente le sfere al pomodoro.



INDICE INTERATTIVO

delle ricette

- Pomodorini, caramello e sesamo **26**
- Pomodori al forno con miele e lime **30**
- Salatini rovesciati con miele e origano **33**
- Pasticcini salati con ricotta e pomodorini **37**
- Ratatouille a modo mio **41**
- Padellini di pomodorini con cacioricotta
fiammeggiato **47**
- Pesce alla ligure con pomodorini **51**
- Spaghetti con pomodorini caramellati, capperi e
basilico **55**
- Concentrato di pomodoro fatto in casa **59**
- Tiramisù al pomodoro **62**
- Marshmallow al pomodoro **67**



I NOSTRI RICETTARI GRATUITI

Su Libricette puoi trovare molti altri ricettari gratuiti.
Ti aspettiamo sul nostro sito e sui nostri canali social
www.libricette.eu





Ricette
con i

POMODORI

Autori Vari