

Viva la pasta col pomodoro!



FRANCO ALIBERTI

il classico

La nostra conserva

Ingredienti per 4 persone

1,5 kg Pomodori pelati San Marzano, 130g olio extra vergine di oliva, 11g aglio in camicia, 23g basilico fresco, 19g sale, 10g zucchero, 77g olio extra vergine di oliva

Unire il primo olio e aglio in una pentola, quando raggiunge una temperatura alta aggiungere il basilico, che dovrà scoppiettare, aiutandosi con un coperchio per evitare di scottarsi. Lasciar estrarre l'aroma dal basilico a fuoco dolce per tre minuti, filtrare l'olio aromatico e aggiungere i pelati, lo zucchero e il sale. Cuocere a fuoco dolce per 50 minuti, quindi frullare, filtrare e aggiungere il secondo olio; cuocere ancora per 50 minuti. Utilizzare con un ottimo spaghetti.

Pomodoro 100%



Ingredienti per 4 persone

Pomodori San Marzano, olio, sale, acqua, mezzi paccheri

Mettere sul fuoco una pentola d'acqua. Lavare i pomodori e praticare un taglio a croce all'estremità. Quando l'acqua inizia a sobbollire scottare i pomodori per 2 o 3 minuti, quindi raffreddarli in acqua e ghiaccio e infine sbucciarli. Tostare le bucce in forno, quindi immergerle in acqua bollente per ricavarne un brodo. Inserire i pomodori in barattoli ermetici e portare a bollire all'interno di una pentola con acqua, lasciar raffreddare prima dell'utilizzo. Saltare i pomodori in una padella con olio e aglio, asciugarli, aprirli a libro, conservare il cuore che diventerà una crema montata con olio. Grigliare i fogli di pomodoro su entrambi i lati. Stracuocere la pasta in acqua, essiccare in forno a 60° C per circa 24 ore, quindi friggere in olio.

Finitura e impiattamento Versare un mestolo di pomodoro in un piatto fondo, posizionare al centro il pomodoro e terminare con la pasta fritta.



ALESSANDRO RAVANA

pomod'oro / Elogio al pomodoro

Raviolo al pomodoro, pomodoro confit, acqua di pomodoro, olio al basilico

Ingredienti per 4 persone

Per la sfoglia 250g farina 00, 250g semola rimacinata, 325g tuorlo pastorizzato, 50g concentrato di pomodoro | Mixare gli ingredienti nella planetaria per qualche minuto finché l'impasto risulterà compatto, liscio e sodo. Far riposare un'ora in frigorifero e conservare l'impasto sottovuoto.

Per il pomodoro confit 6 pomodori ramati, 2g sale, 15g zucchero a velo, timo q.b., 1 limone, olio EVO q.b. | Sbollentare per pochi secondi i pomodori e privarli della pelle. Tagliare i pomodori in quattro e privarli dei semi, disporli in teglia con carta forno, condire con sale, zucchero a velo, timo, scorza di limone e olio. Infornare a 75° per 4 ore. Raffreddarli, tagliarli finemente al coltello e inserirli in una sac à poche.

Per i ravioli Stendere la pasta sottile con l'aiuto di una sfogliatrice. Ricavare delle strisce larghe 7cm circa. Disporre il ripieno, richiudere la pasta porzionando con la rotella dentata, quindi creare i piccoli plin.

Per l'acqua di pomodoro 2kg pomodoro datterino, 5 foglie di basilico, 2g sale | Inserire gli ingredienti in un mixer e frullare grossolanamente per qualche secondo. Scolare il liquido vegetativo con l'aiuto di un colino a maglia finissima per un paio d'ore. Una volta estratta l'acqua, aggiustare con un pizzico di sale e un filo d'olio.

Per l'olio al basilico 2 mazzetti di basilico, olio di semi | Separare le foglie di basilico dai gambi, friggerle in abbondante olio di semi per qualche secondo. Scolare, frullare nel mixer e setacciare con l'aiuto di un colino a maglia fine. Conservare in un biberon.

Procedimento finale Cuocere i plin per qualche minuto in acqua bollente salata, disporli su un piatto fondo e versare l'acqua di pomodoro intiepidita. Finire il piatto con gocce di olio aromatizzato al basilico.



MARCO VISCIOLA

Bottonero: i bottoni al pomodoro

Ingredienti per 4 persone

Per l'impasto rosso 125g tuorlo, 250g farina 00, 8g olio, 8g sale fino, 50g concentrato di pomodoro, 25g acqua | Impastare con l'aiuto di una planetaria fino a formare una massa liscia. Formare un panetto, fasciare e far riposare in frigorifero per 2 ore.

Per l'impasto giallo 125g tuorlo, 250g farina 00, 8g olio, 8g sale fino, 75g estratto di datterino giallo | Impastare con l'aiuto di una planetaria fino a formare una massa liscia. Formare un panetto, fasciare e far riposare in frigorifero per 2 ore.

Per l'impasto verde 125g tuorlo, 250g farina 00, 8g olio, 8g sale fino, 75g estratto di pomodoro verde | Impastare con l'aiuto di una planetaria fino a formare una massa liscia. Formare un panetto, fasciare e far riposare in frigorifero per 2 ore.

Per il ripieno di pomodoro rosso 125g datterino rosso, 75g olio semi di vinacciolo, 2g sale, 3g colla di pesce | Montare una maionese con l'aiuto del frullatore a immersione. Scaldare una piccola parte della maionese e scioglierla dentro la colla di pesce precedentemente idratata e amalgamare con la restante maionese.

Per il ripieno di pomodoro verde 125g costoluto verde, 75g olio semi di vinacciolo, 2g sale, 3g colla di pesce | Montare una maionese con l'aiuto del frullatore a immersione. Scaldare una piccola parte della maionese e scioglierla dentro la colla di pesce precedentemente idratata e amalgamare con la restante maionese.

Per il ripieno di pomodoro giallo 125g datterino giallo, 75g olio semi di vinacciolo, 2g sale, 3g colla di pesce | Montare una maionese con l'aiuto del frullatore a immersione. Scaldare una piccola parte della maionese e scioglierla dentro la colla di pesce precedentemente idratata e amalgamare con la restante maionese.

Per l'acqua di pomodoro 1kg pomodori cuore di bue, 5g sale, olio evo q.b., colatura di alici q.b., Pepe di sechuan q.b., 1g xantana | Tagliare a pezzi e frullare grossolanamente il pomodoro e condire con il sale. Mettere a decantare il pomodoro all'interno di un panno per una notte fino ad ottenere un'acqua trasparente. Condire con la colatura, pepe e olio e frullare con la xantana per addensare leggermente.

Per l'acqua di parmigiano 500g acqua, 250g Parmigiano grattugiato | Portare a bollire l'acqua e far cuocere per 5 minuti il parmigiano, togliere dal fuoco e lasciar raffreddare in modo che la massa si depositi sul fondo. Una volta raffreddata filtrare l'acqua di parmigiano e ridurre della metà.

Per la maionese di parmigiano 100g acqua di parmigiano, 100g latte di soia, 200g olio di semi di vinacciolo, 3g aceto di vino bianco, 2g sale, 2g succo di limone | Montare con l'aiuto di un frullatore ad immersione l'acqua di parmigiano e il latte di soia e versare a filo l'olio di vinacciolo fino ad ottenere una maionese, regolare di sale e acidità.

Per i bottoni verdi gialli e rossi Stendere la pasta molto sottile poi, con un coppapasta tondo, tagliarla e adagiarvi al centro il ripieno. Coprire con un secondo velo di pasta e, con un coppapasta tondo di diametro inferiore, tagliare il bottone.

Finitura e impiattamento Fiori di basilico, foglie di basilico, semi di basilico, cuori di pomodoro, polvere di pomodoro, olio evo q.b. | Ammollare i semi di basilico nell'acqua di pomodoro. In abbondante acqua salata cuocere un bottone per tipo a persona, saltarli in padella con olio EVO e acqua di cottura. Al centro del piatto disporre i bottoni, alternare i cuori del pomodoro alle foglie di basilico; formare dei punti di maionese al parmigiano, posizionare i fiori di basilico e terminare con l'acqua di pomodoro e la polvere di pomodoro.



TRE CRISTI
M I L A N O

Via Galileo Galilei, 5 • Milano • 02 29062923
info@trecrestimilano.com • trecrestimilano.com