La ricetta degli chef Apci: crema di pomodoro fresco

pelati-ricetta-2fe7e632

Il cuoco Roberto Carcangiu di Vignola in Provincia di Modena, suggerisce la ricetta della crema di pomodoro fresco con composizione di carciofi , fagiolini e crescione.

Ingredienti per 4 persone

- Carciofi con gambo g. 400
- Fagiolini g. 120
- Crescione g. 50
- Olio d’oliva extravergine g. 30
- Sale e Pepe g. 3

Per la salsa di pomodoro fresco

- Olio di oliva extra vergine g. 20
- Sale e pepe g. 5
- Pomodori ramati g. 80

Per la vinaigrette

- Olio d’oliva extra vergine g. 60
- Sale e Pepe g. 5
- Aceto rosso g. 20
- Scalogno rosso g. 1

Per la guarnizione

- Olio di oliva extra vergine g. 5
- Basilico g. 1

- Ravanelli g. 5

Procedimento

Lavare e tagliare i pomodori a pezzetti, frullarli e passare al colino cinese per eliminare le bucce. Emulsionare al frullatore la passata di pomodoro con l’olio extra vergine d’oliva e aggiustare di sapore con sale e pepe. Lavare il crescione, asciugare e stendere i rametti più belli. Per la vinaigrette: Sciogliere il sale nell’aceto di vino rosso, unire il pepe e lo scalogno, emulsionare con l’olio extra vergine d’oliva. Mondare i fagiolini, rifi lare in modo che abbiano la stessa lunghezza. Sbianchire i fagiolini in acqua salata, scolare e quando sono ancora caldi condire con la vinaigrette. Tagliare i carciofi in quattro spicchi. Intiepidire al microonde per 30 secondi. Versare la salsa di pomodoro a specchio sui piatti, sistemare in alto i fagiolini, al centro il crescione e a corona i carciofi . Guarnire con fi letti di rapanello e foglie di basilico, terminare versando sul piatto alcune gocce di olio extra vergine ed aceto balsamico tradizionale di Modena.

logo-apci**Che cos’è l’Apci**

Migliaia di autorevoli chef, affiancati da validi colleghi ristoratori, con il supporto logistico e operativo di un team selezionato di professionisti, una presenza dinamica e frizzante a garanzia del successo dei più importanti format ed eventi enogastronomici. Sono questi gli ingredienti della famiglia delle berrette bianche dell’Associazione Professionale Cuochi Italiani.

PELATI, PASSATE & CO, IL GUSTO ITALIANO DEL POMODORO