

PAPPA AL POMODORO E LIME CON COCKTAIL AL BASILICO

INGREDIENTI (per 4 persone)

(per la pappa al pomodoro)

pomodorini datterino o ciliegino

zucchero a velo q.b.

sale

4 pomodori costoluti

1 cipolla e ½

1 cucchiaino di zucchero

olio EVO

vino bianco per sfumare

150 g di pane raffermo

2 tazze di brodo vegetale

la scorza di 1 lime

basilico q.b.

(per la gelatina di lime)

150 g di succo filtrato di lime

0,5 g di agar-agar



(per il Cocktail al basilico – dosi per 1 cocktail)

½ lime

2 cucchiaini di zucchero di canna

3 cl di grappa di Moscato

3 cl di estratto di pesca

8 foglioline di basilico

6 foglioline di menta

200 ml di ginger beer

PREPARAZIONE

Per prima cosa preparate i pomodorini confit, preriscaldando il forno a 115°: lavate e asciugate i pomodori e sezionateli in 2 parti. Posizionateli con la parte interna rivolta verso l'alto, su una teglia da forno, sopra un foglio di carta da forno. Se i pomodorini sono particolarmente piccoli, potete lasciarli interi e procedere con le medesime operazioni.

Aggiungete il sale – in modo che consenta ai liquidi di “spurgare”, lo zucchero a velo e un filo d'olio.

Infornate per circa 2 ore.

Passate alla preparazione della passata di pomodoro: Tritate 1 cipolla finemente e adagiatela in una casseruola antiaderente con un filo d'olio EVO.

Lavate e mondate i pomodori. Tagliateli in quattro parti ciascuno ed eliminatene i semi. Riducete i pomodori a tocchetti e aggiungeteli al soffritto nella casseruola. Unite lo zucchero e lasciate cuocere a fuoco vivo per circa 5 minuti. Sfumate il vino bianco e lasciate evaporare. Trasferite il sugo in un passaverdure e filtrate la salsa.



mangiaredadio

Procedete con la pappa al pomodoro: tagliate il pane a cubetti e riponetelo in una casseruola antiaderente con un filo d'olio EVO. Accendete il fuoco e lasciate sfrigolare leggermente. Tagliate a lamelle sottilissime ½ cipolla con una mandolina e aggiungetela al pane. Aggiungete la passata di pomodoro e, se necessario, il brodo. Fate cuocere e rapprendere una ventina di minuti, salando secondo necessità. Aggiungete i pomodori confit e il basilico.

Preparate la gelatina al lime: Scaldate il succo e portatelo a bollore, aggiungete l'agar agar e spegnete il fuoco. Trasferite in un biberon da cucina e lasciate raffreddare.

Servite con il vostro Cocktail, che avrete preparato come segue: raffreddate innanzitutto i bicchieri o contenitori in cui servirete il cocktail con del ghiaccio.

Nel frattempo, tagliate un lime in 8 pezzi, svuotate il bicchiere dal ghiaccio e riponetene metà sul fondo del bicchiere; aggiungete lo zucchero di canna e pestate con il pestello in legno. Con un dosatore, aggiungete la grappa e riempite sino a metà il bicchiere di ghiaccio. Aggiungete le foglie di menta e basilico e – sempre con il dosatore – il concentrato (o succo, se non avete l'estrattore - di pesca.

Rimboccate con il ginger beer e – se necessario – aggiungete ancora qualche cubetto di ghiaccio.

Impiattate con l'ausilio di un coppapasta rotondo, decorate con una fogliolina di basilico e finite la preparazione, grattugiando la scorza del lime con un microplane.