

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, rifilare 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 fiocchi di rapanello e foglie di basilico, terminare versando sul piatto alcune gocce di olio extra vergine ed aceto balsamico tradizionale di Modena.

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