



Crema cotta con basilico

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.
Tempo di riposo 4 Ore
Tempo di cottura 20 Min.
Porzioni 8
Elettrodomestico Comhair-Steam SE dal 2015

Granita di pomodori

2 kg di pomodorini a grappolo (ramati), senza ramo

200 g di zucchero

4 g di agar-agar

2 rametto di basilico, circa 15 g

sale

pepe

Frullare i pomodorini a grappolo e il resto degli ingredienti con un frullatore a immersione. Versare il composto nel contenitore di cottura, lasciar raffreddare e mettere nello scomparto congelatore per almeno 4 ore.

Versare il composto di pomodori congelato in un canovaccio, appenderlo ai quattro angoli in modo che il succo di pomodoro sgoccioli in una ciotola collocata sotto il canovaccio stesso. Far scongelare completamente il composto.

Far bollire il succo di pomodoro fino a ridurlo del 30%.

Versare nuovamente il succo nel contenitore di cottura, lasciar raffreddare e mettere nello scomparto congelatore per congelarlo completamente (per circa 3-4 ore).

Per guarnire la crema cotta, grattare la granita congelata di pomodori con una forchetta e versarla nei vasetti da conserva.

Pomodori datterini canditi

200 g di pomodori datterini, senza ramo

1 CM di zucchero di canna grezzo, ad es. zucchero Muscovado

1 CM di olio d'oliva

fior di sale

Incidere i datterini a croce. Cuocere a vapore.

Infornare gli alimenti



**Cottura a vapore 100 °C per 2 Min.**

Passare i datterini cotti al vapore in acqua ghiacciata, pelarli, dividerli in quattro e privarli dei semi.

Marinare i datterini con olio d'oliva, zucchero di canna grezzo e fior di sale e riporli nella teglia rotonda nel cassetto scaldavivande a 80 °C per 5 ore. In alternativa mettere la teglia sull'appoggio 2 della griglia nella camera di cottura fredda ed essiccare.

Infornare gli alimenti**Calore sopra/sotto 80 °C per 5 Ore**

Crema cotta

250 ml di panna intera

250 ml di latte

5 uova

75 g di zucchero

2 fogli di gelatina

1 baccello di vaniglia, inciso per prelevarne i semini

2 rametti di basilico, circa 15 g

Versare la panna intera, il latte, lo zucchero e le uova in una ciotola e frullare bene con un frullatore a immersione.

Versare in un sacchetto per sottovuoto grande la gelatina, la polpa di vaniglia, i rametti di basilico e il composto di uova e panna intera.

Mettere il sacchetto sottovuoto a intensità 2 e sigillarlo sempre a intensità 2.

Adagiare il sacchetto per sottovuoto sulla griglia sull'appoggio 2 e cuocere a vapore. Cuocere a vapore.

Infornare gli alimenti**Cottura a vapore 82 °C per 20 Min.**

Terminata la cottura a vapore, tagliare il sacchetto per sottovuoto e togliere i rametti di basilico. Frullare il composto con un frullatore a immersione, filtrarlo con un setaccio e versarlo in vasetti da conserva preraffreddati.

Lasciar raffreddare i vasetti con la crema per circa 3 ore in frigorifero.

Guarnire la crema cotta con granita di pomodori e pomodori datterini canditi prima di servire.

Consigli

Per la crema cotta si possono utilizzare anche altre erbe aromatiche o aromi al posto del basilico. La crema cotta può anche essere caramellata con zucchero di canna, se lo si desidera.





Accessori

Griglia

8 vasetti da conserva

Sacchetto per sottovuoto

Contenitore di cottura 1/3 GN, altezza 40 mm

Teglia rotonda ø24 cm

Ulteriori informazioni

Creata il

11.12.2019

