

# Tartare al pomodoro



Foto © Tschuggen Hotel Group

Una ricetta di Marco Campanella, chef del Ristorante La Brezza dell'Hotel Eden Roc Ascona.

## Preparazione



Tempo richiesto

ca. 240 minuti



Difficoltà

Difficile - Per professionisti



Dosi

4 Persone

## Caratteristiche



Piatto

Vegetariano - Tartare



Prodotto tipico

Pomodoro - Km 0



Adatto in

Estate - Giornate calde

## INGREDIENTI

### Tartare

- 15 pomodori ramati
- 10 pinoli brevemente tostati in padella
- Sale
- Pepe
- Aglio
- Basilico

### Crema al pomodoro

- Pomodori pelati (400 g)
- Olio d'oliva
- Sale

### Acqua di pomodoro

- Polpa di pomodoro dai pomodori ramati
- 20 pomodorini
- Aceto
- Sale
- Pepe
- Olio d'oliva
- 1/2 cipolla

### Brodo di pomodoro

- 5 g di zucchero
- 25 g aceto
- 350 ml d'acqua di pomodoro
- 100 ml di vino bianco
- 25 g Nolly Prat
- 25 g di carote
- 100 g di scalogni
- 30 g di finocchio
- 30 g pomodori ciliegini
- 3 funghi
- Pepe, alloro, seme di senape, coriandolo, dragoncello
- 1 testa d'aglio

### Crema di avocado

- 2 avocado maturi
- 2 cucchiari di panna acida
- Sale
- Pepe cayenne
- Succo di mezzo lime

## **Tartare**

## **Crema di pomodoro**

## **Acqua di pomodoro per brodo di pomodoro**

## **Brodo di pomodoro**

## **Crema di avocado**

## **Impiattare**

## **PREPARAZIONE**

1. Incidete una croce sui pomodori e sbollentateli in acqua salata per 10 secondi, immergeteli in acqua ghiacciata e spellateli. Condire con sale, pepe, aglio e foglie di basilico.
  2. Asciugate nel forno a 80°C per 2 - 3 ore.
  3. Tagliate il tutto a cubetti, condite con i pinoli tostati e dell'aceto balsamico e, aggiungete eventualmente altro sale.
- 
1. Cuocete lentamente i pomodori pelati in una casseruola finché il liquido sarà completamente evaporato.
  2. Quindi mescolate con un frullatore a immersione. Condite con sale e olio d'oliva.
- 
1. Utilizzate la polpa di pomodoro per l'acqua di pomodoro, aggiungete 20 pomodorini, marinate con sale, aceto, olio d'oliva, pizzico di pepe, basilico e mezza cipolla.
  2. Lasciate insaporire per 15 minuti, quindi mescolate con un frullatore a immersione e passate il tutto con il passaverdura.
- 
1. Mescolate l'acqua di pomodoro con gli ingredienti rimanenti per il brodo di pomodoro e cuocete tutto per ridurlo a metà.
  2. Quando si è ridotto a metà, allora passate ancora tutto.

Mescolate tutti gli ingredienti fino a raggiungere un composto cremoso.

Quindi disponete la tartare di pomodoro su un piatto, con crema di pomodoro, crema di avocado e varie erbe aromatiche. Come base versate il brodo di pomodori nel piatto.