

## Essenza fredda di pomodori - La ricetta



*Una ricetta dell'executive Chef Mattias Roock presso il Ristorante Castello del Sole di Ascona.*

### Preparazione



Tempo richiesto

Ca. 20 minuti



Difficoltà

Facile - Per tutti



Dosi

4 persone

### Caratteristiche



Piatto

Vegetariano - Pomodoro



Prodotto tipico

Pomodoro - Km 0



Adatto in

Estate - Antipasto

## **Essenza fredda di pomodori**

### **INGREDIENTI**

- 1 kg pomodori rossi maturi e molli
- 50 ml aceto di Sherry Pedro Ximenes
- 30 g basilico fresco
- 1 g peperoncino di Espelette (piment d'espellette)
- 10 g sale

## **Essenza fredda di pomodori**

### **PROCEDIMENTO**

1. Tagliare in quattro i pomodori
2. Mescolare con il basilico, l'aceto di sherry, il sale e il peperoncino d'espellele fino a quando tutto è finemente amalgamato
3. Mettere in un setaccio foderato con un panno filtrante e lasciare scolare durante la notte in frigorifero.
4. Condire di nuovo a piacere il succo di pomodoro chiaro raccolto

## **Essenza fredda di pomodori**

### **IMPIATTAMENTO**

1. 1 fetta di pomodoro cuore di bue
2. Pomodori di vari colori (es. Perla gialla, Perla rossa, Pomodori del miele, Pomodori Raf, Kumato, Pomodori verdi zebrati), sbollentati e tagliati senza pelle in diversi spicchi e marinati con olio al basilico
3. Piccoli cubetti di formaggio di capra fresco, olive, olio di basilico e basilico fresco
4. Disporre le guarnizioni sul piatto. Versare l'essenza fredda sulla guarnizione sul piatto.