

CREMA DI POMODORO FRESCO CON COMPOSIZIONE DI CARCIOFI, FAGIOLINI E CRESCIONE



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 400g Carciofi Trifolati con Gambo
- 120g fagiolini
- 50g crescione
- 30g olio d'oliva extra vergine
- 3g sale e pepe

per la salsa di pomodoro fresco

- 20g olio d'oliva extra vergine
- 5g sale e pepe
- 80g pomodori ramati

per la vinegrette

- 60g olio d'oliva extra vergine
- 5g sale e pepe
- 20g aceto rosso
- 1g scalogno rosso

per la guarnizione

- 5g olio d'oliva extra vergine
- 1g basilico
- 5g ravanelli

PROCEDIMENTO

- Lavare e tagliare i pomodori a pezzetti frullarli e passarli al 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 asciugarlo e stendere i rametti più belli.
- Per la vinegrette sciogliere il sale nell'aceto di vino rosso unire il pepe e lo scalogno ed emulsionare con olio extra vergine d'oliva.
- Mondare i fagiolini, rifilare in modo che abbiano la stessa lunghezza. Sbianchire i fagiolini in acqua salata scolarli e quando sono ancora caldi condirli con la vinegrette.
- 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 filetti di rapanello e foglie di basilico e terminare versando sul piatto alcune gocce di olio extra vergine ed aceto balsamico tradizionale di Modena.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA**Carciofi Trifolati con Gambo**