

PONTE REALE MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP



PONTE REALE MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP / SUGO AL POMODORO / GEL AL BASILICO / MUSSINI ACETO BALSAMICO RIDOTTO / OLIO DI OLIVA TERRA DI BARI CONGELATO

Ricetta per 10 porzioni

Ponte Reale Mozzarella di Bufala
Campana DOP Bio Bocconcini 30 pz

Pomodori biologici 500 g
Cipolle biologiche 120 g
Aglio 30 g
Vino bianco 100 ml
Olio Extra Vergine di Oliva Biologico DOP
Terra di Bari Castel del Monte 50 ml
Sale, pepe, erbe aromatiche

Basilico, fresco 300 g
Succo di mele non filtrato «alto fusto» della valle del Reno 100 ml
Limone biologico 1 pz
Gelatina 2 fogli
Sale, pepe

Mussini Aceto Balsamico di Modena IGP Bio 200 ml
Zucchero di canna 30 g

Olio Extra Vergine di Oliva Biologico DOP
Terra di Bari Castel del Monte 300 ml

Togliere la mozzarella di bufala dal siero e lasciare coperta a temperatura ambiente per 30 minuti fino al momento di servire.

Soffriggere la cipolla e l'aglio in olio di oliva e versare del vino bianco. Aggiungere i pomodori e lasciare ridurre di 1/3. Aggiustare di sale e pepe. Infine, aggiungere le erbe aromatiche intere nel sugo ancora caldo e lasciare raffreddare. Prima di servire togliere dal sugo le erbe aromatiche intere e incorporare alcune erbe aromatiche fresche tritate.

Cuocere il succo di mele, aggiungere la gelatina e farla sciogliere. Unire il basilico al succo freddo e passare. Aggiungere il succo di un limone e mescolare. Aggiustare di sale e pepe e lasciare raffreddare. Passare la massa gelificata e mettere sottovuoto. Versare in uno spruzzatore e conservare al fresco fino al momento dell'impattamento.

Per effettuare la riduzione, caramellare lentamente lo zucchero. Aggiungere l'aceto e ridurre della metà. Versare in una bottiglia e lasciare raffreddare fino al momento dell'impattamento.

Congelare l'olio in un bicchiere PacoJet o mettere in una macchina per gelato e trasformare in gelato. In alternativa, l'olio di oliva può essere congelato in una teglia piatta e prima di servire può essere spezzettato.