

## GELATINA DI POMODORI

Imparate con noi



**1 Incidete** con un taglio a croce la buccia dei pomodori, scottateli per 30 secondi in acqua bollente, scolateli e tuffateli in una ciotola con acqua fredda per fermare la cottura. Scolateli di nuovo e spellateli.

**2 Disponete** i pomodori allineati su una placca rivestita con carta da forno. Salateli e spennellateli di olio, quindi cuoceteli nel forno caldo a 130 °C per 2 ore. Sfomateli e lasciateli raffreddare. Rivestite di pellicola l'interno di uno stampo da plumcake.

**3 Ammollate** la gelatina in acqua fredda per 10 minuti, mettetela in un pentolino con 2 cucchiaini di succo di pomodoro e lo zucchero. Scioglietela su fiamma bassa, continuando a mescolare. Aggiungete il succo di pomodoro rimasto. Tagliate il baccello di vaniglia a metà nel senso della lunghezza e fate cadere i semi nel composto di gelatina, aiutandovi con un coltellino.

**4 Sistemate** i pomodori canditi al centro dello stampo rettangolare, per tutta la lunghezza, e versatevi sopra la gelatina.

**5 Trasferite** la terrina in frigorifero a raffreddare per 4 ore, o fino al momento di servire. Sformate la gelatina di pomodori in un piatto da portata e tagliatela a fette spesse, quindi servite.

### USARE LA GELATINA

Prima di usare la gelatina **ammorbidite** i fogli in acqua fredda. Potete lasciarli interi o spezzarli in 2 o 3 pezzi: a contatto con l'acqua perderanno la loro rigidità. Lasciateli a bagno per 10 minuti: i fogli **non devono sciogliersi**, ma formare una massa gelatinosa, che **strizzerete** tra le mani. A questo punto metteste la gelatina in una casseruolina e fatela sciogliere a bagnomaria.

### GELATINA IN FOGLI



Detta colla di pesce, adatta a preparare ricette dolci o salate. Lo Conte, 20 g a 2,40 euro.

## TERRINA CON FIORI DI ZUCCHINA

Buono a sapersi



**1 Staccate** i fiori delle zucchine e teneteli da parte. Lavate le zucchine, spuntatele e scottatele in abbondante acqua bollente salata per 3-4 minuti. Scolatele, immergetele in acqua ghiacciata e disponetele su un telo ad asciugare.

**2 Mondate** i cipollotti, tagliateli a rondelle sottili e fateli stufare per 10 minuti in una padella con 4 cucchiaini di olio. Salate e pepate.

**3 Eliminate** la crosticina del pancarré, spezzettatelo nel mixer con le olive e frullate. Aprite i fiori di

zucchina ed eliminate base e pistilli.

**4 Mescolate** in una ciotola la ricotta, il parmigiano grattugiato, il basilico e la menta lavati e tritati, salate e pepate. Spalmate il composto sui fiori di zucchina, formando uno strato uniforme, e usateli per avvolgere le zucchine.

**5 Disponete** i fiori farciti di formaggio e zucchine nello stampo foderato con carta da forno bagnata e strizzata, copriteli con uno strato del mix di pane e olive e uno di cipollotti. Formate un altro strato di fiori farciti, mix di pane e olive e cipollotti e proseguite, fino a esaurire gli ingredienti. Coprite con un foglio di alluminio e fate riposare in frigorifero per 30 minuti. Cuocete a bagnomaria in forno già caldo a 160 °C per 40 minuti e fate raffreddare prima di servire.

### I CIPOLLOTTI

Sono semplicemente **cipolle immature** e quindi dal sapore più delicato. Il periodo migliore per acquistarli va **da aprile a giugno**, ma è possibile trovarli tutto l'anno. Prima di utilizzare i cipollotti per la vostra ricetta, **eliminate la base e le piccole radici**, poi, con un coltellino ben affilato, **privateli della sottile pellicina esterna**. Infine spuntate i gambi e lavate il tutto.

### FRESCHEZZA CREMOSA

Il sapore delicato della ricotta di mucca si adatta a molte ricette. Brimi, 250 g a 1,34 euro.

