



Orecchiette al pomodoro in cinque consistenze

Ingredienti

Per la salsa al pomodoro "ciliegino" rosso:

200 g di pomodoro "ciliegino" rosso
0,5 g di bicarbonato di sodio
15 g di polvere di pomodoro secco
20 ml di olio alla cipolla
1 spicchio d'aglio
10 foglie di basilico

Per la salsa al pomodoro "datterino" giallo:

200 g di pomodoro "datterino" giallo
0,5 g di bicarbonato di sodio
15 g di polvere di pomodoro "ciliegino" giallo
20 ml di olio alla cipolla
1 spicchio d'aglio
10 foglie di basilico

Per l'acqua di pomodoro "S. Marzano":

5 pomodori "S. Marzano"

Per il pomodoro "Cilieginò" giallo confit:

20 pomodori "Cilieginò" giallo
olio di semi di vinacciolo q.b.
20 foglie di basilico
1 spicchio d'aglio
50 g di julienne di cipolla bianca

Per la rifinitura del piatto:

polvere di pomodoro secco
orecchiette di semola di grano duro

Procedimento

- Per la realizzazione di entrambe le salse, occorre mescolare i pomodori, tagliati a metà, con la restante parte degli ingredienti, lasciando riposare il composto per 24 ore a temperatura refrigerata. Successivamente cuocere a 120 °C per 1 ora e passare la preparazione ottenuta al passaverdure;
- per l'acqua di pomodoro, invece, frullare a crudo i "S. Marzano" e lasciar colare la soluzione in uno chinoise rivestito da panno carta;
- per realizzare i confit, si necessita di sbollentare e pelare i pomodori, lasciandoli asciugare su carta assorbente. Infine cuocere con la restante parte del condimento, in forno, a 90°C per 3 ore;
- per la rifinitura del piatto, cuocere le orecchiette in acqua bollente e mantecarle con l'acqua di pomodoro profumata con un goccio di olio alla cipolla.
Impiattare e coprire le orecchiette con le salse, a temperatura ambiente, preparate in precedenza. Aggiungere un filo di olio al basilico e spolverare con la polvere di pomodoro secco.