

Pomodoro farcito con melanzane alla crema di basilico



Ingredienti per 10 persone

• Pomodori ramati	kg	1
• Melanzane	g	500
• Sedano verde	g	200
• Zucchero	g	80
• Aceto di vino bianco	ml	70
• Crema di basilico	g	25

Per la crema di basilico (per 300 g)

• Basilico	g	200
• Olio di oliva extravergine	ml	100

PROCEDIMENTO

Per la crema di basilico

1. Sfogliare il basilico.
2. Mettere nel contenitore del pacojet con l'olio e surgelare.
3. Mantecare con pacojet e ripetere l'operazione per altre due volte.

Per il pomodoro farcito

1. Incidere la pelle del pomodoro facendo un segno a croce.

2. Sbianchire i pomodori e raffreddarli velocemente con acqua e ghiaccio.
3. Privarli della pelle e svuotarli dei semi, evitando di romperli. La pelle può essere disidratata e utilizzata per decorazione.
4. Pelare le melanzane e tagliarle a cubetti di 5 mm circa di lato.
5. Tagliare anche il sedano in cubetti.
6. Cuocere in una padella antiaderente le melanzane e il sedano con poco olio di oliva.
7. Sciogliere lo zucchero nell'aceto e versarlo sulle melanzane, insaporendole.
8. Togliere dal fuoco, condire con sale e pepe e fare raffreddare velocemente.
9. Farcire i pomodori con il composto ottenuto.
10. Mettere al centro del piatto il pomodoro rovesciato.
11. Decorare con una fogliolina di basilico, la crema di basilico leggermente diluita con dell'acqua e la polvere ottenuta con la pelle del pomodoro disidratata.