

CARTOLINA  
DALLA  
CUCINA

Igles Corelli

rosso pomodoro



BIBLIOTHECA CULINARIA



# Cous cous freddo con dadolata di pomodori, menta fresca e ricotta salata

Per 4 persone

**Preparazione:**

15 minuti + il riposo

**Cottura:**

5 minuti

250 g di cous cous a cottura  
rapida

200 g di pomodori ramati

1 mazzetto di menta fresca

30 g di ricotta salata

in un unico pezzo

1/2 dl di olio extravergine  
di oliva

3 dl di brodo vegetale  
sale

## La preparazione

Portare a ebollizione il brodo vegetale. Disporre il cous cous in una terrina e coprirlo con il brodo bollente. Lasciare riposare per qualche minuto, finché il cous cous avrà raddoppiato il suo volume e sgranarlo con una forchetta.

Praticare un'incisione a croce sul fondo dei pomodori, scottarli per qualche istante in una pentola con acqua bollente e passarli sotto acqua fredda. Privare i pomodori della buccia e dei semi, tagliarli a cubetti possibilmente della stessa grandezza, condirli con l'olio, il sale e la metà della menta spezzettata con le mani.

## La presentazione

Prendere una formina rettangolare delle dimensioni di 15 x 4 cm, formare uno strato con i pomodori conditi, aggiungere il cous cous e pressare bene. Sformare al centro del piatto e guarnire con foglioline di menta, con abbondante ricotta grattugiata e un filo di olio.



# Bavarese al pomodoro con gelato allo zenzero

Per 4 persone

**Preparazione:**

25 minuti + il riposo

**Cottura:**

15 minuti

Per la bavarese

150 g di polpa frullata di

pomodori datterino

80 g di zucchero a velo

12 g di gelatina in fogli

200 g di panna montata

burro per imbrattare

Per il gelato allo zenzero

30 g di zenzero fresco

500 g di latte intero

5 tuorli di uovo

120 g di zucchero

## La bavarese

Passare la polpa di pomodoro in un colino a maglie fitte, scaldarne metà in un pentolino e incorporare la gelatina ammorbidita in acqua fredda e ben strizzata. Aggiungere la polpa passata rimasta, lo zucchero a velo e la panna montata. Imbrattare 4 stampini monoporzione, riempire con il composto e lasciare rassodare in frigorifero per una notte.

## Il gelato allo zenzero

Spellare e grattugiare finemente lo zenzero. Portare a ebollizione il latte, aggiungere lo zenzero e lasciarlo in infusione, coperto, per 30 minuti. Sbattere i tuorli con lo zucchero, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso, versare il latte filtrato a filo, continuando a mescolare con la frusta.

Trasferire il composto in una pentola, portare a 82 °C a fuoco dolce, mescolando con cura per circa 15 minuti, e lasciare raffreddare. Trasferire il composto nella gelatiera o in una vaschetta e mettere nel congelatore per circa 4 ore. Se non si usa la gelatiera, occorre mescolare il composto di tanto in tanto e mixare prima di servire.

## La presentazione

Servire la bavarese di pomodori con il gelato allo zenzero e guarnire, a piacere, con panna montata, meringhe o biscottini.



# Millefoglie di pomodoro, patate e groviera

Per 4 persone

Preparazione:

15 minuti

Cottura:

15 minuti

3 patate tagliate a lamelle

sottili tipo *chips*

150 g di pomodori confit

(vedi pag. 6)

150 g di groviera tagliata

a fette sottili

5 g di trito di erbe aromatiche

fresche (timo, origano ed erba

cipollina)

30 g di misticanza e germogli

freschi di porro e crescione

olio extravergine di oliva

aceto di lamponi

sale e pepe

## La preparazione

Disporre le patate tagliate finemente in una teglia ben calda e unta con olio e cuocere in forno già caldo a 180 °C per 10 minuti.

Foderare uno stampino monoporzione con carta da forno bagnata e strizzata, fare uno strato di pomodori confit, poi uno di patate e infine di formaggio. Spolverizzare con le erbe e regolare di sale e pepe. Alternare gli strati, fino a riempire lo stampino. Riempire altri 3 stampini individuali allo stesso modo. Cuocere in forno già caldo a 180 °C per 5 minuti.

## La presentazione

Togliere dal forno, sformare le millefoglie al centro dei piatti ed eliminare la carta da forno. Guarnire con la misticanza condita con sale, aceto di lamponi e olio extravergine di oliva; completare con i germogli e servire.



# rosso pomodoro

Così familiare, così rassicurante, il pomodoro soffre un po' della sindrome del ragazzo della porta accanto. Convinti di conoscerlo a fondo, finiamo per non vederlo più fino a quando lo riscopriamo in un contesto completamente diverso, fino a quando *qualcun altro* nota le sue virtù. Tipo da non sottovalutare mai un semplice ortaggio, Igles Corelli dimostra che anche i pomodori sono dotati di personalità. In primo luogo ci ricorda che si tratta di un frutto, la cui dolcezza e acidità, più o meno spiccate, determinano il suo miglior uso in cucina. Ogni preparazione richiede un equilibrio diverso di sapori e quindi un tipo di pomodoro specifico. La bavarese, le gelatine, la sfogliatina: pure questi dolci sono realizzabili con il pomodoro giusto che non sarà certo lo stesso che darà il meglio di sé nella focaccia, nel tramezzino o nella vellutata. Perché ripiegare sulle poche varietà che conosciamo da sempre quando sono oltre trecento quelle diffuse e commercializzate sul territorio nazionale? C'è un mondo di bontà oltre il sugo, sempre racchiuso nel pomodoro. Basta mordere per credere.

Cuoco eclettico, **Igles Corelli**, crea ricette originali ed armoniose, grazie al rispetto per la tradizione, abilità tecnica e una grande curiosità gastronomica. Predilige gli ingredienti freschissimi, ancora intrisi dei profumi di terra o di mare. Numerosi i premi e i riconoscimenti ricevuti. È un personaggio di punta di RAISAT Gambero Rosso Channel e protagonista di numerose trasmissioni televisive. Ha cucinato per il presidente Clinton, per la Regina di Svezia, per il Principe Ranieri di Monaco. È chef e patron della Locanda della Tamerice, nell'oasi faunistica del Parco del Delta del Po ad Ostellato (FE).

€ 6,90

ISBN 978-88-95056-39-5



9 788895 056395