

# Il nuovo tricolore

## Panna cotta salata con cremoso di pomodoro e caramelle di basilico

Questo piatto è composto da tre parti, corrispondenti rispettivamente ai colori della bandiera italiana.

Tutte e tre le preparazioni devono essere preparate separatamente.

Ingredienti per una persona:

### Per la panna cotta:

- 100 ml di panna da cucina;
- mezzo foglio di colla di pesce;
- 50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato;
- 50 g di cacioricotta di bufala affumicato;
- noce moscata e pepe bianco q.b.

Mettere in un pentolino la panna e farla andare a fuoco basso. Aggiungere il Parmigiano e il cacioricotta già grattugiati, e aggiungere le spezie e il sale. Appena il composto sarà omogeneo aggiungere la colla di pesce, precedentemente ammollata in acqua fredda e strizzata.

Versare in una terrina e far riposare in frigo per almeno 4 ore.

### Per il cremoso al pomodoro:

- due pomodori tondi maturi;
- 30 g di triplo concentrato di pomodoro;
- 4 cucchiaini di mascarpone;
- olio evo q.b.;
- uno spicchio di aglio;
- cipolla q.b.;
- origano q.b.;
- sale q.b.;

Immergere i pomodori in acqua bollente e toglierli dopo 30 secondi.

Togliere la buccia e tagliarli a tocchetti grossolani togliendo i semi.

Preparare un soffritto con olio cipolla e aglio.

Mettere nel pentolino i pezzi di pomodori e farli cuocere insieme al concentrato.

Appena il pomodoro ha rilasciato la maggior parte del succo, frullare con il mixer ad immersione (togliere prima l'aglio). In una ciotola amalgamare il mascarpone e lavorarlo con la frusta elettrica, aggiungendo il sugo setacciato.

Travasarlo in una ciotola da riporre in freezer con pellicola per 45 minuti.

### Per le caramelle di basilico:

- Qualche foglia intera di basilico;
- un cucchiaino di zucchero ogni foglia di basilico;
- sale q.b.

Disporre le foglie di basilico su un foglio steso di carta da forno. Salare ogni foglia.

Per il caramello: mettere lo zucchero in un pentolino a fiamma bassa. Appena lo zucchero si scioglie e si dora, toglierlo dal fuoco e porlo con un cucchiaino su ogni foglia di basilico il più in fretta possibile.

Lasciar solidificare.

Procedere con l'impiattamento.