

TIRAMISÙ SALATO TRICOLORE

Per 4 porzioni

Per i savoiardi salati (circa 40 pezzi)

140 g di albumi a temperatura ambiente

90 g di tuorli a temperatura ambiente

85 g di farina 00 setacciata

5 g di sale

5 g di zucchero

Per la crema al mascarpone e mozzarella

300 g di mascarpone

150 g di mozzarella tritata finemente

2 pizzichi di sale

Inoltre

8 pomodorini ciliegino

foglie di basilico fresco

olio extravergine di oliva biologico di Calabria

sale

origano

scaglie di parmigiano reggiano

riduzione di aceto balsamico per guarnire

semi di papavero per guarnire

Preparate i savoiardi salati montando a neve durissima gli albumi aggiungendo lo zucchero e il sale

(circa 10-15 minuti con le fruste).

In un piatto sbattete i tuorli con una forchetta, poi uniteli agli albumi delicatamente con una spatola in modo tale da non smontarli.

Aggiungete metà della farina e incorporate delicatamente al composto, poi unite l'altra metà e

procedete allo stesso modo.

Mettete il composto in un sac-à-poche con bocchetta liscia di diametro 1 cm circa e preparate 2 teglie coperte di carta forno, stendete il composto in strisce di 5-6 cm ciascuna.

Spolverizzate leggermente con dello zucchero e mettete in forno già caldo a 200° per circa 5-6 minuti.

Trascorso questo tempo, i vostri savoiardi saranno cotti e avranno formato una leggera crosticina croccante. Estraiete dal forno e fate raffreddare.

Intanto in una ciotola mettete il mascarpone con il sale e aggiungete per ultima la mozzarella tritata.

Mettete la crema realizzata in un'altra sac-à-poche con bocchetta liscia.

Tagliate i pomodorini in piccoli cubetti e conditeli con olio e sale, lasciateli riposare, affinché rilascino la loro acqua.

Non appena i savoiardi saranno freddi, costruite i vostri tiramisù: disponete 3 savoiardi in senso verticale, con un cucchiaino bagnateli con un po' di acqua dei pomodori, poi con il sac-à poche mettete uno strato di crema bianca, unite un po' di pomodori, origano e qualche foglia di basilico, ricoprite con un altro strato di savoiardi che bagnerete di nuovo e procedete nuovamente con un altro strato di crema al mascarpone, pomodori, basilico e origano. Mettete un terzo strato con i savoiardi ancora bagnati con l'acqua di pomodoro, formate in superficie dei ciuffetti di crema e guarnite con semi di papavero, riduzione di balsamico e scaglie di parmigiano.