

• HAPPY HOUR •

## Morbido al Gorgonzola cuor di pomodoro



ricetta  
media



più di  
60 min.



antipasto

### Ingredienti

4 pomodori grappolo ben maturi  
4 pelli di latte (è la pellicola che si  
forma sulla superficie del latte ad  
una temperatura di circa 75°C)  
Spuma di Gorgonzola dolce ( 150 g  
Gorgonzola dolce, 50 g formaggio  
grattugiato, 300 g panna, 80 g  
albume, 2 fogli di colla di pesce )

Germogli di basilico  
fiori di finocchio selvatico  
Olio extra vergine di oliva  
pepe bianco  
sale Maldon

### Preparazione

Per prima cosa mettete a riscaldare in una casseruola 2 litri di latte intero, ad una temperatura di circa 75°C; vedremo formarsi lentamente una pellicola in superficie. Con l'aiuto di una spatolina staccate la pellicola lungo tutto il bordo della casseruola e con molta delicatezza estraetela con le dita, adagiandola su una carta per alimenti. Conservate in frigorifero. Preparate poi i pomodori privandoli della pelle, incideteli con un coppapasta cilindrica in modo da recuperare solamente il cuore; li lasceremo appassire in forno per 3 ore a 75°C, insaporiti con olio, sale, pepe bianco, rametti di basilico e di finocchio selvatico. Per la spuma mettete a bagno maria la panna, il formaggio grattugiato e il Gorgonzola sino a scioglimento; introducete poi la colla di pesce già ammorbidita e per ultimo, una volta raffreddato il composto, l'albume. Mescolate il tutto ed inserite all'interno di un sifone con due cariche. Dressaggio del piatto: inserite la spuma di gorgonzola al centro di ogni pelle di latte, avvolgete quindi come a formare "una finta mozzarella" e posizionate la al centro del piatto di portata; lucidate i pomodori con l'olio extra vergine di oliva e terminate con germogli di basilico e fiori di finocchio selvatico.