Pomì
O Così. O Pomì.

Sablè con ricotta stagionata e riduzione di pomodoro

Tempo di preparazione: 80 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Burro: 80 gr
- Farina: 200 gr
- Mazzancolle: 20
- Pepe: q.b.
- Ricotta stagionata: 100 gr
- Sale: q.b.
- Salsa di soia: 1 cucchiaio
- Trito di erbe aromatiche: q.b.
- Yogurt: 1 naturale
- Zenzero fresco la polpa tritata di una noce: q.b.

Preparazione

Rendete il vostro aperitivo ancora più speciale con i Sablè con ricotta stagionata e riduzione di pomodoro. Seguite questi passaggi.

- Preparate la riduzione di pomodoro: in un pentolino, versate la passata di pomodoro, un pizzico di sale e il pepe;
- Cuocete il composto a fuoco medio e continuate a mescolare finché non si sarà ridotto all’incirca a due cucchiai. Lasciatelo intiepidire;
- Preparate i sablè: nel robot da cucina lavorate tutti gli ingredienti insieme, finché non avrete ottenuto un impasto abbastanza morbido e malleabile;
- Formate un salamotto, ricopritelo con la pellicola trasparente da cucina e mettetelo nel congelatore per circa 15 minuti. Nel frattempo portate il forno a temperatura: 180° a forno statico;
- Togliete il salamotto dal congelatore, tagliatelo in tanti dischi, sistemateli in una teglia ricoperta di carta forno ed infornate per circa 20 minuti;
- A questo punto, preparate le salse: per la salsa al pomodoro, fate bollire a fuoco dolce la passata di pomodoro Pomì per circa 5 minuti con sale e pepe. Fate bollire a fuoco dolce per 5 minuti circa;
- Per la salsa allo yogurt, unite allo yogurt al naturale le erbe aromatiche tritate, come timo, maggiorana e origano, e una noce di zenzero fresco grattugiata.

Accompagnate i sablè con le salsine preparate e le code di mazzancolle.

For this recipe we used:

Passata Classica 420 gr