

Polpa di pomodoro, olio al basilico, sedani e olive

Un piatto raffinato, giocato sui cromatismi e la trasparenza. L'ideale è servirlo in un bicchiere di vetro trasparente con un cucchiaino da dessert come antipasto d'effetto o primo piatto fresco e leggero.

Chef: Carlo Cracco

Per: **4 persone**

Tempo preparazione: **40 minuti**

Riposo: **6 ore**

INGREDIENTI



800 gr succo di pomodoro pachino oppure ciliegia fresco
6 foglie colla di pesce (ammorbidite in acqua)
2 mazzi di basilico
1 dl olio extra vergine
100 gr mozzarella di bufala
12 olive taggiasche (denocciolate)
2 gambi di sedano

PREPARAZIONE

1. Frullare nel mixer i pomodori pachino oppure ciliegia e poi passare al colino fino ad ottenere un succo di pomodoro fresco.
2. Ad ogni 800 gr di succo, aggiungere 6 fogli di pesce fatti sciogliere in precedenza in un pentolino.
3. Raccogliere in un contenitore di acciaio e mettere in frigorifero per circa 4 ore avendo cura di mescolare il composto con una frusta ogni ora.
4. Frullare con il mixer ad immersione il basilico con olio extravergine fino ad ottenere un composto liscio.
5. Pelare e snervare il sedano, affettarlo sottile e metterlo a bagno in acqua fredda con ghiaccio in modo che si arricci, condirlo con sale, olio e olive taggiasche.
6. Mettere un cucchiaino di olio al basilico sul fondo di una coppa di vetro, unire tre cucchiaini di polpa di pomodoro, il sedano, le olive e poco sale.
7. Servire con un cucchiaino da dessert.