



Pappa al POMODORO

con burrata e gamberi rossi

Pomodori: 2 ore a 80°C

Ha tutto il sapore della tradizione toscana, un piatto di origine contadina che in questa versione insaporisce i succosi pomodori con la sapidità della burrata e il gusto fresco dei gamberi rossi

INGREDIENTI PROCEDIMENTO

per 4 persone
pomodori cuore di bue maturi kg 1
pane raffermo g 150
spicchio d'aglio 1
cipolla rossa 1
sale e pepe
zucchero g 10
cipolla ½
origano

Private i pomodori del picciolo, lavateli e tagliarli in quattro. Ponete nel sacchetto per il sottovuoto con basilico, aglio e cipolla rossa, sale e pepe, zucchero, basilico e origano. Mettete sottovuoto e fate cuocere a 80°C per 2 ore. Aprite il sacchetto, eliminate l'aglio e passate il tutto allo chinois o a un colino a maglie fini. A parte, stufate la cipolla tritata con un filo d'olio e il peperoncino, aggiungete la crema di pomodoro e il pane raffermo. Mescolate con la frusta per ottenere una crema densa e fate cuocere per 5 minuti. Pulite i gamberi, preparate una tartare tritando al coltello le code, conditele con poco zest di lime, sale e olio.

PRESENTAZIONE

Per la finitura
basilico
olio extravergine d'oliva
sfoglie di pane 4
gamberi rossi 12
burrata g 250
peperoncino
zest di lime

Servite la pappa in una fondina, al centro del piatto disponete la burrata, la tartare di gamberi e finite con qualche fogliolina di basilico, una sottilissima julienne di cipolla rossa e una fetta di pane abbrustolita in forno.

FOCUS: UN PIATTO FAMOSO

Da piatto contadino a specialità diffusa su tutto il territorio, famosa per gusto e per "fama": la pappa al pomodoro è citata innumerevoli volte dallo scrittore Luigi Bertelli nel giornalino di Gian Burrasca ed è protagonista della canzone di Rita Pavone "Viva la pappa col pomodoro".