UN FILO D'OLIO SULL'ITALIA

LA RICETTA MIGLIORE PER "MOUSSE ALLA RICOTTA DI BUFALA, FRUTTI TROPICALI, GRANO SARACENO E DRAGONCELLO"

Regione: Lazio
Chef: Domenico Stile
Ristorante: Enoteca la Torre a Villa Laetitia
www.enotecalatorreroma.com
Azienda: Olio Evo Pujje

Iniziativa promossa da Pujje Srl a sostegno della raccolta fondi di Sky per la Protezione Civile Italiana.

Scopri di più su www.pujje.it/nocovid19

pujje
olio extra vergine d'oliva

CHI È COSA C'È NEL MIO PIATTO

Luoghi, mani
ed ingredienti
speciali

SIAMO IN CAMPANIA

La cucina campana offre un'ampia scelta di profumi e sapori, nel nome della tradizione e della territorialità. La Campania è una delle regioni italiane più allegre, saporite e colorate della nazione. Il mare e la montagna oltre che nel paesaggio si incontrano anche nei piatti.

CHEF STILE

Nato a Gragnano, classe '89, Domenico Stile è ad oggi il più giovane chef stellato della Capitale, alla guida da diversi anni del ristorante “Enoteca La Torre” a Villa Laetitia, il palazzo della famiglia Fendi. Una storia di successo legata alla famiglia, in particolare allo zio dice Domenico, che gli ha trasmetto questa grande passione e dedizione.

OLIO EVO PUJJE

Pujje significa Puglia nell'antico dialetto tarantino e nasce a Taranto, antica Colonia della Magna Grecia. I suoi prodotti incarnano alcune divinità della mitologia greca, leggendariamente icone dei suoi elementi caratterizzanti: la terra, il mare e il sole. Ricercando nella mitologia greca, ricca di storie affascinanti abbiamo riconosciuto in Rea, Anfitrite e Helios, l‘anima dei nostri Oli.

Tre varietà di Olio Extra Vergine di Oliva, 100% italiano, prodotte con olive raccolte in anticipo di maturazione, estratte a freddo, conservate in cisterna in acciaio inox sotto azoto a temperatura controllata e confezionate solo al momento dell'ordine.

Vincitrici di diverse medaglie d'oro in concorsi nazionali ed internazionali, Pujje è tra i migliori Olio del mondo.

Rea, blend fruttato intenso ideale sui piatti a base di terra.

Anfitrite, blend fruttato leggero ideale sui piatti a base di pesce.

Helios, monocultivar di ogliarola salentina da ulivi millenari, fruttato medio più versatile e ideale anche per dolci e gelati artigianali.

OLIO HELIOS

fruttato medio

Come il Dio dell'astro solare, l'Olio Helios rafforza, genera, protegge e cura.Il Dio della luce e del calore, rappresenta il sapore puro del radioso monocultivar Helios.Una sola potente varietà di frutto, carica di gusto e dal profumo vegetale, che evoca un leggero sentore di foglia, tipico dell'oliva tarantina Ogliarola da ulivi millenari, recuperati e rigenerati in due anni di intenso lavoro sui campi. Il colore giallo oro con riflessi verdi ricorda immediatamente i raggi del sole pressoché perenne su queste terre. Un fruttato medio vivace ed equilibrato, dal sapore dolce iniziale e dal retrogusto leggermente piccante. La sua versatilità lo rende perfetto su una vasta tipologia di cibi, sicuramente quelli saporiti, offrendo il meglio di sé a crudo su carni bianche e piatti a base di verdure, oltre che nella preparazione di dolci soffici e gustosi e gelati artigianali.

IL PIATTO

La ricetta della cheesecake con la ricotta rappresenta una delle più apprezzate. Questa cheesecake è delicata e fresca, e nonostante sia ottima al naturale, rappresenta una base da arricchire con numerosi ingredienti come i frutti di bosco. La particolarità di questo dolce freddo dello Chef Domenico Stile è la ricotta di bufala tipicamnete Aromi dal sapore autentico ed esplosivo; il grano saraceno, questo speciale alimento gluten-free alla base della cucina naturale; il dragoncello nonché un'erba aromatica dal sapore pungente ed aromatico, un vero rimedio naturale per le sue proprietà digestive e depurative.

Ma un ingrediente altrettanto speciale, che pone l'accento su questo dessert è il vivace Helios. Un Olio extra vergine di oliva edizione limitata realizzato con una sola oliva raccolta dai giganteschi millenari pugliesi, l'Ogliarola Salentina, che per i suoi sentori al naso molto fruttati, al palato dolci in apertura e a seguire intensi e persistenti stimoli piccanti, si presta benissimo nella preparazione di dolci e gelati artigianali.

AROMI

COSA SERVE

Per il biscotto di grano saraceno:
Burro 100 gr
Olio Helios 150 gr
Zucchero 250 gr
Farina di mandorle 250 gr
Farina di grano saraceno 250 gr

Per la glassa di ananas:
Purea di ananas 50 gr
Acqua 50 ml
Gelificante Kappa 1,5 gr

Per i mini Raffaello:
Acqua di cocco 50 ml
Liquore al cocco 50 ml
Burro di cacao (ad occhio)
Cioccolato bianco (ad occhio)
Cocco grattugiato o cocco rapè (qb)

Per il gel di dragoncello:
Acqua di dragoncello 100 ml
Zucchero 10 gr
Agar-agar 1 gr

COSA SERVE

Per la mousse di cheesecake:
Philadelphia 50 gr
Ricotta di bufala 30 gr
Mascarpone 20 gr
Panna fresca al 34% 200 ml
Colla di pesce 2,5 gr
Passion fruit 20 gr
Zucchero a velo 12 gr
Zucchero semolato 34 gr

Per il sorbetto ai frutti tropicali:
Purea di ananas 200 gr
Purea di mango 100 gr
Purea di passion fruit 100 gr
Olio evo Elios 100 gr
Acqua 150 ml
Glucosio 30 gr
Stabilizzante 0,7 gr
Zucchero 60 gr

COME SI FA

Per il biscotto di grano saraceno
Mescolate il burro a temperatura ambiente l olio insieme allo zucchero. Aggiungete la farina di mandorle, la farina di grano saraceno e continuate a mescolare aiutandovi con le fruste elettriche o con la planetaria. Create una sfera con l'impasto, avvolgetela con pellicola per alimenti e fate riposare in frigorifero per circa un'ora. Stendete l'impasto facendone un cerchio forato al centro e trasferitelo su una teglia ricoperta da un foglio di carta da forno. Cuocete in forno a 180° per circa 5-6 minuti.

Per la mousse di cheesecake
Direttamente dentro la planetaria o in una ciotola capiente, versare il Philadelphia, la ricotta di bufala, lo zucchero semolato, lo zucchero a velo e il passion fruit. Mescolate con la frusta a velocità moderata; aggiungete a filo la panna fresca, facendola montare a poco a poco fino al completo assorbimento. Dopo aver ammorbidito la colla di pesce con dell'acqua fredda, scioglietela con poca panna e aggiungetela al composto amalgamandolo con una spatola. Trasferite il composto in un sac à poche e riempite gli stampini a forma di sfera.

Una volta terminato, mettete le sfere nel congelatore: con l'aiuto di uno stecco, verranno successivamente immerse nella glassa di ananas bollente.

Per la glassa di ananas.
In un tegame versate la purea di ananas, l'acqua, il gelificante kappa e portate a ebollizione: il risultato sarà una sorta di gel con cui andrete a ricoprire le sfere di mousse di cheesecake.

Per il gel di dragoncello.
Prendete il dragoncello e sbollentatelo in acqua con un pizzico di sale e bicarbonato fino a farlo stracuocere. Fatelo raffreddare in acqua e ghiaccio e frullatelo insieme a un po' di acqua frizzante; trasferite il composto in un tegame, aggiungete lo zucchero, l'agar-agar e portate a bollore. Filtrate l'acqua di dragoncello e lasciatela gelificare in frigorifero per 24 ore. Frullate e setacciate il tutto.

Per il sorbetto ai frutti tropicali. *In un tegame capiente versare la purea di ananas, mango e passion fruit ed olio Elios. In un tegame a parte, mescolate lo stabilizzante insieme allo zucchero; aggiungete acqua e glucosio e portate a bollore. Versate il composto nel tegame con i purè e portate il tutto a 67°. Trasferite il vostro sorbetto nei pacojet o nella gelatiera*

Per i mini Raffaello.
In una ciotola mescolate l'acqua di cocco insieme al liquore al cocco. Versate il liquido all'interno di stampini tondi più piccoli di quelli che avete usato in precedenza e mettete in congelatore/abbattitore.
In un tegame sciogliete il burro di cacao con il cioccolato bianco e immergetevi dentro le sfere prima di passarle nel cocco grattugiato.

COMPOSIZIONE DEL PIATTO *Usate come base il biscotto al grano saraceno e decoratelo con le sfere di cheesecake alternandole ai mini Raffaello e a quenelle di sorbetto ai frutti tropicali. Posizionate, tra un elemento e l'altro, frutta tropicale fresca tagliata a dadini, il gel di dragoncello e chips di carambola essiccate e qualche gocciolina di Helios.*