



TARTE TATIN DI POMODORINI SEMI-CONFIT



TARTE TATIN DI POMODORINI SEMI-CONFIT



INGREDIENTI

Per 2 tortiere
da 18 cm di diametro

Per la tarte tatin

800 g pomodorini ciliegini
40 g zucchero di canna grezzo
15 g scorza di limone
5 g timo
15 g aglio
10 g aceto balsamico ristretto
q.b. sale e pepe
500 g pasta sfoglia
per torte salate
(vedi Ricette di base)

Per la finitura

200 g ricotta di bufala
15 g basilico
10 g scorza di limone
q.b. aceto balsamico ristretto

PROCEDIMENTO

Per i pomodorini confit

Tagliare i pomodorini ciliegini a metà e disporli su una teglia rivestita con carta da forno, mantenendo la parte tagliata rivolta verso l'alto. Condire la superficie con zucchero di canna, scorza di limone grattugiata, foglioline di timo sfogliato, una leggera nota di aglio tritato finemente, qualche goccia di aceto balsamico, sale e pepe. Cuocere in forno a 100°C per circa 35-40 minuti, in modo da ottenere un leggero effetto confit che consenta ai pomodorini di perdere parte dell'acqua di vegetazione e concentrare i propri aromi senza disidratarsi completamente. Al termine della cottura lasciare raffreddare completamente.

Per la preparazione della sfoglia

Stendere la pasta sfoglia allo spessore di circa 3 mm. Lasciare riposare la sfoglia ben distesa in frigorifero per almeno 1 ora, in modo da rilassare completamente il glutine ed evitare deformazioni durante la cottura. Ricavare due dischi di pasta sfoglia del diametro di circa 20 cm, ovvero circa 2 cm più grandi rispetto alle tortiere da 18 cm che verranno utilizzate. Bucherellare accuratamente la superficie con una forchetta.





Per il montaggio

Rivestire due tortiere da 18 cm con carta da forno, facendola aderire perfettamente al fondo e ai bordi aiutandosi con un leggerissimo velo di olio extravergine di oliva. Disporre i pomodorini confit sul fondo delle tortiere in modo ordinato e compatto, mantenendo sempre la parte tagliata rivolta verso l'alto. Coprire i pomodorini con i dischi di pasta sfoglia precedentemente preparati. Ripiegare delicatamente la parte eccedente verso l'interno e premere leggermente la sfoglia affinché aderisca perfettamente ai pomodorini.

Per la cottura

Cuocere in forno ventilato a 180°C per circa 25-30 minuti, fino a ottenere una sfoglia ben sviluppata, asciutta e uniformemente dorata. Terminata la cottura lasciare intiepidire. Capovolgere quindi la torta su una griglia o su un piatto da portata, rimuovendo delicatamente la tortiera e successivamente la carta da forno senza danneggiare la disposizione dei pomodorini. Lasciare raffreddare completamente.

Finitura e servizio

Lucidare la superficie con un leggero filo di olio extravergine di oliva. Decorare con ciuffetti di ricotta di bufala distribuiti in modo armonioso sulla superficie. Completare con foglie di basilico fresco, julienne di scorza di limone e qualche goccia di aceto balsamico ristretto.

Servire a temperatura ambiente, in modo da valorizzare il contrasto tra la friabilità della pasta sfoglia, la concentrazione aromatica dei pomodorini confit, la freschezza della ricotta di bufala e le note agrumate della scorza di limone. La preparazione richiama la tecnica classica della tarte tatin reinterpretata in chiave salata mediterranea.