RATATOUILLE CON SPUMA ALLO ZAFFERANO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 160g Crema Zafferano
- 40g panna
- 2 zucchine
- 2 melanzane lunghe
- 4 pomodori
- 2 cipolle
- 2 peperoni
- q.b. Peperoncini Gocce Rosse in Agrodolce
- q.b. Peperoncini Gocce Gialle in Agrodolce
- q.b. Condimento Olio al Basilico
- q.b. Timo - Liofilizzato
- q.b. sale e pepe

PROCEDIMENTO

- Lavare, asciugare le verdure e tagliarle a fette omogene.
- Condirle con olio al basilico, sale, pepe e timo.
- Oliare leggermente una pirofila e sistemare le verdure alternando le rondelle, aggiungere un goccio di acqua coprire con un coperchio e cuocere in forno caldo per almeno 40 minuti.
- Stemperare la crema zafferano, aggiungere la panna, versare nel sifone, inserire una carica di azoto, agitare e mantenere a bagnomaria fino al momento del servizio.
- Servire la ratatouille con la spuma di zafferano, completare con un filo di olio al basilico e la polvere di timo.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema Zafferano



Peperoncini Gocce Rosse in Agrodolce



Peperoncini Gocce Gialle in Agrodolce



Condimento Olio al Basilico



Timo - Liofilizzato