

## Dolce “genovese”



Dolce 'genovese'

Questa ricetta esalta la caratteristica dolcezza del pomodorino giallo facendone una crema con cui farcire un rigatone panato e fritto che diventa una sorta di cannolo. L'accostamento con una composta di cipolla rossa costituisce il binomio della “genovese” classica, questa volta proposta in versione dolce. E' stata usata una composta di cipolle preparata in casa.

su: [www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com)

## Dolce "genovese"

Ricetta di Renato Angelillo



## Ingredienti per Per 2 persone persone

- n. 8 rigatoni
- n. 1 barattolo di pomodorini gialli
- 50 g di panna al 35%,
- n. 1 foglio di colla di pesce da 4 g
- n. 1 cucchiaino di zucchero
- n. 2 cucchiaini di granella di nocciole
- n. 2 cucchiaini di granella di mandorle
- n. 1 cucchiaio di pangrattato
- Composta di cipolle rosse di Tropea 100 g
- Latte intero
- Zucchero a velo
- Albume d'uovo q.b.
- Basilico q.b.
- Zucchero semolato q.b.
- Vaniglia q.b.
- Olio di arachide per friggere
- Per la composta di cipolle (da preparare in anticipo)
- 300 g di cipolle di Tropea affettate
- 150 g di zucchero
- 3 g di sale
- n.1 foglia di alloro
- mezzo cucchiaio aceto balsamico

- Prodotti utilizzati
- Rigatoni la Fabbrica della Pasta di Gragnano
- Pomodorino giallo, linea gourmet La Fiammante.
- Confettura di Cipolle rosse di Tropea di Calabria&Calabria, se non si dispone di quella fatta in casa.

## Preparazione

Passare il pomodoro al passino fine, porlo in una casseruola e farlo restringere fino ad un volume di 100 cc..

Mettere in 20 cc di acqua il foglio di colla di pesce. Spennellare con poco albume due foglie di basilico, passarle nello zucchero semolato e farle asciugare.

Scaldare la panna, aggiungere lo zucchero e la colla di pesce ed unirla al passato di pomodoro. Mescolare bene e mettere a raffreddare il composto.

Portare l' acqua ad ebollizione con il sale e cuocere la pasta per il tempo riportato sulla confezione.

Scolarla, raffreddarla ponendola in una bacinella precedentemente messa in freezer e metterla nell'albume d'uovo leggermente battuto.

Passare successivamente la pasta nel mix di pangrattato e granella di frutta secca e tenerla da parte.

Friggere i rigatoni in olio caldo e farli gocciolare mettendoli in posizione verticale.

Montare leggermente la crema di pomodoro raffreddata e farcire la pasta avvalendosi di una sacca a poche con beccuccio adeguato.

Stemperare con qualche cucchiaino di latte caldo la composta di cipolle fino alla consistenza di una salsa e disporla alla base del piatto.

Adagiare i rigatoni farciti, cospargere di zucchero a velo e guarnire con una foglia di basilico brinato.

Per la confettura di cipolle rosse: affettare finemente le cipolle ed unirle allo zucchero ed al sale e la foglia di alloro, facendole marinare così per tre ore. Trascorso questo tempo metterle in un tegame e cuocerle per 30/40 minuti, facendo attenzione che non attacchi sul fondo, fino alla consistenza desiderata. Alla fine unire mezzo cucchiaino di aceto balsamico.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Vini abbinati: [Moscato di Trani](#)