

REGINETTE ALLA PUMMAROLA CON CREMA DI BUFALA E PESTO

Mia mamma tutte le estati con i pomodori dell'orto fa la pummarola, o "pomarola" alla romagnola, come viene chiamata a casa mia, per me è sempre stato un piatto fisso durante le calde giornate, lei ci condisce le tagliatelle fresche ma quando ero piccola mi ricordo che faceva le reginette, penso sia da allora che non le mangio. Da quando vivo da sola la faccio veramente poco nonostante sia davvero semplice e buonissima. Anche il pesto è un condimento molto sfruttato durante la bella stagione e quindi, visto che oggi è stata una bella giornata di sole e per rimanere ancora per un po' attaccata all'estate che ormai ci sta abbandonando, ho pensato di realizzare un piatto che li comprenda entrambi!!!



ombelicodivonere.blogspot.it

**REGINETTE ALLA PUMMAROLA
CON CREMA DI BUFALA E PESTO**

per 2 persone

180 gr di reginette

per la pummarola

15 pomodori piccadilly

5 foglie di basilico

1/2 carota

1 gambo di sedano

1 scalogno

per il pesto

30 gr di basilico

40 gr di Parmigiano Reggiano
40 ml di olio evo
1/2 spicchio d'aglio
8 gr di pinoli
1 cubetto di ghiaccio
per la crema di bufala
100 gr di mozzarella di bufala
30 gr di ricotta di mucca
20 ml di latte
20 ml di panna fresca



ombelico divenere.blogspot.it



Per la pummarola, tritate lo scalogno con il sedano e la carota, in una casseruola scaldate dell'olio evo e soffriggete il trito. Lavate i pomodori e tagliateli in quattro, metteteli nella casseruola, aggiungete le foglie di basilico spezzettate e fate cuocere una decina di minuti. Allungate con due bicchieri d'acqua, salate e lasciate cuocere almeno un'ora, se dovesse asciugarsi aggiungete dell'altra acqua e sale. Mettete tutto nel passaverdure e iniziate a girare il manico in modo da far fuoriuscire la salsa, se questa dovesse risultare troppo liquida rimettetela sul fuoco e fate restringere.

Per il pesto frullate assieme tutti gli ingredienti e tenete da parte.

Per la crema di bufala mettete tutti gli ingredienti un un

contenitore dai bordi alti e con un frullatore ad immersione lavorate il composto per 5 minuti.

Mettete a bollire l'acqua e cuocete le reginette. Conditele con la pummarola e un filo di olio evo. Sul fondo di un piatto stendete qualche cucchiaio di crema di bufala posizionate le reginette e condite con qualche goccia di pesto.







con questa ricetta partecipo al contest di ELY
nella categoria "Passi Amo"