

Pomodoro iLcamone

42

Il Camone

L'estate è finita... ma grazie a questa varietà di pomodoro possiamo continuare ancora a sognarla e assaporarla

L'AUTENTICO POMODORO DI TIPOLOGIA CAMONE È COLTIVATO OGGI DA PRODUTTORI SELEZIONATI CHE NE GARANTISCONO LA QUALITÀ E LA TOTALE TRACCIABILITÀ.

Per riconoscere il **Camone**, e distinguerlo da altre varietà di pomodoro apparentemente simili, bisogna cercare sempre il marchio "iLcamone" sulle cassette e sulle confezioni. Solo la presenza del marchio garantisce infatti che il pomodoro che si sta per acquistare è autentico, prodotto esclusivamente in Italia da aziende agricole selezionate,

qualitativamente garantito e totalmente tracciabile. Raccolto esclusivamente a mano una volta raggiunto il perfetto livello di maturazione, si presenta come un pomodoro tondo, liscio, dalle dimensioni medio-piccole (formato cocktail) e dalla particolare colorazione rosso scuro con striature verde intenso. Dimensioni e colorazione sono proprio i primi elementi fondamentali che lo differenziano da altre varietà di pomodoro. Il momento perfetto per consumarlo è quando presenta entrambe le sue componenti di colore, rosso scuro e verde. Le striature

verdi possono risultare più o meno estese a seconda del grado di maturazione del frutto, ma devono essere sempre ben evidenti. La sua polpa è croccante, il sapore fresco e stuzzicante, dato dall'equilibrio tra la dominante nota dolce-acidula e quella salina. Inoltre, è un prezioso alleato per una dieta sana ed equilibrata, perché contiene vitamina C, carotenoidi e potassio. Queste caratteristiche ne fanno un protagonista assoluto sia di insalate e piatti freschi sia di preparazioni che vogliono giocare con sapori, colori e consistenze.



TARTELLETTE CON BRISÉE, FETA E POMODORO ILCAMONE

Ricetta di Germana Busca @mamma_gy

INGREDIENTI PER 4 PZ.

200 g di pomodori iLcamone

120 g di feta

Maggiorana fresca

Olio extravergine d'oliva

Pepe

PER LA BRISÉE:

250 g di farina 00

130 g di burro freddo

80 g di acqua fredda

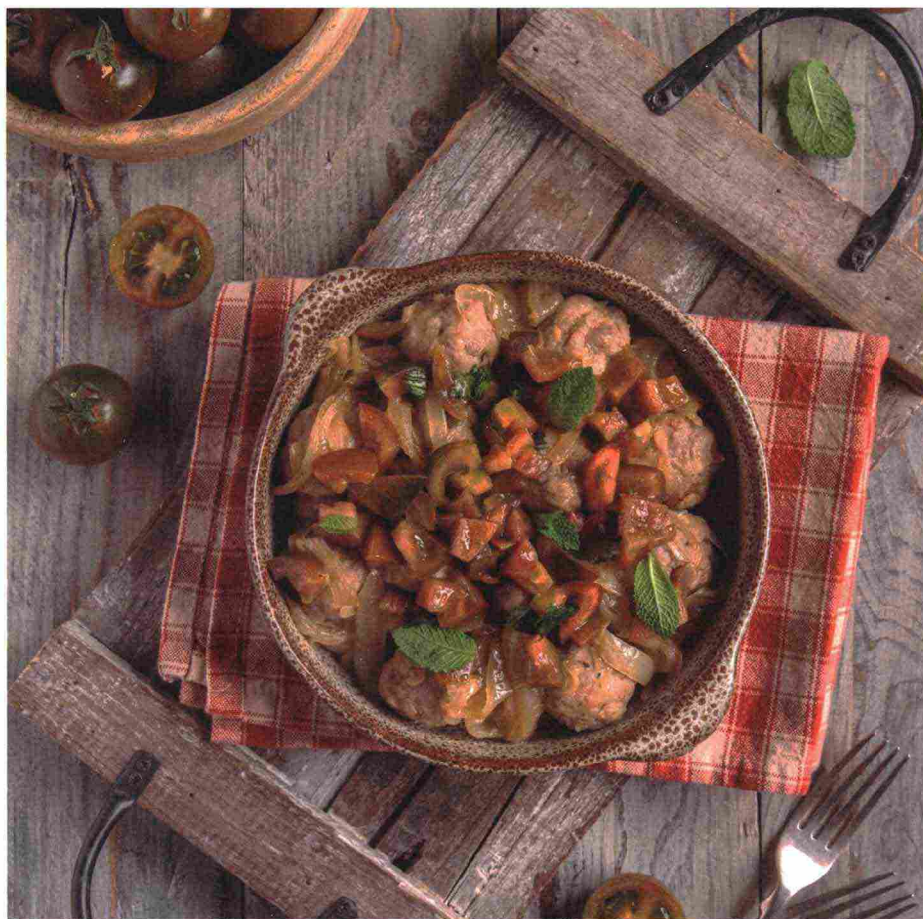
4 g di sale

PROCEDIMENTO

UNO: In un mixer con le lame mettete il burro freddissimo a tocchetti con la farina e azionatelo per qualche secondo, aggiungete l'acqua e il sale e impastate velocemente fino a ottenere un impasto omogeneo. Formate un panetto e rivestitelo con la pellicola da cucina, poi mettetelo a riposare in frigorifero per circa 1 ora.

DUE: Stendete una sfoglia di circa 0,5 cm con l'aiuto di un matterello e appoggiate la sfoglia sugli stampi da crostatina, ritagliando i bordi in eccesso. Mettete a cuocere la base delle tartellette (facendo la cottura con fagioli secchi o pesetti sulla superficie), in forno statico caldo a 180° per 20 minuti. Estratele dal forno e farcitele con la feta sbriciolata, una macinata di pepe e un po' di maggiorana fresca e rimettete in forno per altri 5 minuti.

TRE: Nel frattempo, tagliate il pomodoro iLcamone a fettine sottili e conditelo con un filo d'olio extravergine, sale e pepe. Una volta che avete tolto le vostre crostatine dal forno decoratele con le fettine di pomodoro e una spolverata di maggiorana.



POLPETTE DI SALSICCIA IN AGRODOLCE CON CIPOLLE E DADOLATA DI POMODORO ILCAMONE CON MENTUCCIA

Ricette di Stephanie Cabibbo @mastercheffa

INGREDIENTI PER 4

300 g di salsiccia

2 cipolle bianche

Aceto di mele

Zucchero

Menta

Pomodoro iLcamone

Olio extravergine d'oliva

PROCEDIMENTO

UNO: Estraiete la salsiccia dal budello, formate delle palline e mettete in frigorifero. Mondate le cipolle e fatele a fettine sottili.

DUE: Scaldate un filo d'olio in padella, aggiungete la cipolla, fatela rosolare qualche minuto, poi salate, coprite, abbassate la fiamma e lasciate cuocere per un quarto d'ora circa, aggiungendo un po' d'acqua se necessario. Nel frattempo, preparate una dadolata di pomodoro iLcamone e conditelo con un filo d'olio e qualche fogliolina di mentuccia.

TRE: Aggiungete in padella le polpette di salsiccia e fatele rosolare esternamente. Sciogliete lo zucchero nell'aceto e versatelo in padella. Lasciate sfumare per una decina di minuti, poi spegnete la fiamma. Trasferite le polpette nei piatti e adagiate sopra la dadolata di pomodoro iLcamone alla mentuccia.

Pomodoro ilCamone

44

SPAGHETTONI DI SEMOLA AL BASILICO CON ACCIUGHE, POMODORO ILCAMONE E MUDDICA ATTURRATA

Ricetta di Germana Busca @mamma_gy

INGREDIENTI PER 2

200 g di farina di semola rimacinata

120 ml di acqua

30 g di basilico

1 pizzico di sale

PER IL CONDIMENTO:

1 spicchio d'aglio

3-4 acciughe sott'olio

½ bicchiere di vino bianco

200 g di pomodoro ilCamone

100 g di pane raffermo grattugiato

Peperoncino

Olio extravergine d'oliva

PROCEDIMENTO

UNO: Preparate la pasta. Frullate la farina con il basilico, poi mettetela in una ciotola. Aggiungete 1 pizzico di sale e l'acqua a filo fino a quando tutta la farina non sarà ben amalgamata. Continuate a lavorare su una spianatoia infarinata per una decina di minuti, fino a quando l'impasto non sarà liscio ed elastico.

DUE: Iniziate ad assottigliare un'estremità del vostro panetto creando man mano un vermicello. Assottigliate sempre di più fino a creare uno spaghetti. Quando sarà abbastanza lungo staccate la base e mettetelo di lato, poi procedete così con tutto l'impasto. Quando avete finito di impastare occupatevi del condimento.

TRE: Tagliate il peperoncino a rondelle sottili. Schiacciate 1 spicchio d'aglio senza sbucciarlo con il lato della lama di un coltello e fate soffriggere in padella con un filo d'olio e il peperoncino, poi aggiungete anche le acciughe e fatele sciogliere, eliminando eventuali residui di lisce. Sfumate con un po' di vino bianco. Tagliate ilCamone a pezzetti e aggiungete al condimento in cottura. Saltate per meno di 1 minuto e spegnete la fiamma.

QUATTRO: Tostate il pangrattato in un padellino e conditelo con un filo d'olio, poi mettetelo da parte. Cuocete gli spaghetti al basilico in abbondante acqua salata con un filo d'olio per 4-5 minuti, scolateli e saltate in padella col condimento. Mettete la pasta nei piatti, poi completate col pangrattato e un filo d'olio a crudo.



ROTELLE GOLOSE

Ricetta di William Esposto
@nelcassetto dellacucina

Basilico

Timo

INGREDIENTI 2

4 pomodori ilCamone

200 g di formaggio spalmabile

50 g di olive nere denocciolate

4 pomodori secchi

50 g di mortadella

50 g di pistacchi in granella

50 g di tarallini salati, da ridurre

in granella

50 g di olive verdi denocciolate

Sale e pepe

Olio extravergine d'oliva

PROCEDIMENTO

UNO: In due ciotole dividete il formaggio spalmabile. In una ciotola aggiungete olive nere sminuzzate, pomodori secchi a pezzetti, sale, pepe e qualche foglia di basilico spezzettata. Mescolate il tutto aggiungendo un filo d'olio.

DUE: Per la seconda versione aggiungete formaggio spalmabile, olive



CAPUNADDA

Ricette di Vannisa Biggio @vannisabiggio

INGREDIENTI PER 4

400 g di tonno salato
 20 g di capperi
 8-10 gallette di Carloforte
 8 pomodori ilCamone
 2 cetrioli
 ½ bicchiere di aceto
 1 pizzico di sale
 Olio extravergine d'oliva
 Pepe
 Basilico

PROCEDIMENTO

UNO: In un'ampia ciotola versate l'acqua e l'aceto dove ammolare le gallette, evitando che assorbano troppa acqua (devono rimanere parzialmente croccanti). Sgocciolatele e spezzatele in un'insalatiera. Aggiungete i capperi e il tonno ridotto a pezzetti, dopo averlo ben lavato e dissalato.

DUE: Unite ilCamone a spicchi, i cetrioli a rondelle e il basilico spezzettato. Condite il tutto con olio, un pizzico di sale e pepe. Servite fresco.



PESCATRICE ALLA CATALANA CON POMODORO ILCAMONE

Ricette di Vannisa Biggio @vannisabiggio

INGREDIENTI PER 6

800 g/1 kg di pescatrice
 1 cipolla bianca
 1 cipolla viola
 1 mazzetto di rucola
 Aceto
 Pomodori ilCamone
 Sale
 Pepe
 Olio extravergine d'oliva
 Pepe
 Basilico

PROCEDIMENTO

UNO: Affettate sottilmente le cipolle e mettetele a bagno in acqua e aceto. Lessate la rana pescatrice, scolatela bene, eliminate la cartilagine centrale e tagliatela a tocchetti. In un'ampia ciotola condite ilCamone con le cipolle strizzate, aggiustando di sale e pepe.

DUE: Sul piatto da portata disponete un letto di rucola (lavata e asciugata) e la pescatrice con i pomodori e la cipolla. Condite il tutto con un'emulsione di olio e aceto e le foglie di basilico. Servite tiepido.

verdi sminuzzate, mortadella a pezzetti, sale pepe e foglioline di timo fresco. Mescolate anche questa farcia e aggiungete un filo d'olio. Mettete i ripieni all'interno di due sac à poche.

TRE: Dopo aver lavato i pomodori, tagliateli a fettine di circa 2 cm. Prendetene una fetta, aggiungete la farcia e chiudete con un'altra fetta di pomodoro. Passate le rotelle all'interno dei taralli sbriciolati (nella versione pugliese con i pomodori secchi), e nella granella di pistacchio (quelle con la mortadella).

