





Ha studiato Pubblicità e Pubbliche Relazioni presso la Facoltà di Comunicazione Blanquerna seguendo la sua naturale vocazione per la comunicazione. Un cambio di rotta nella sua vita personale e professionale l'ha però fatta approdare al mondo della cucina e ha così scoperto ciò di cui le interessava davvero parlare. Da qui è nato il desiderio di unire le sue due passioni, la comunicazione e la gastronomia.

Attualmente collabora con diversi mezzi di comunicazione ed è autrice di contenuti per varie piattaforme di cucina. A questo si aggiungono le sue attività di Art Director e di Food Stylist.

Ama la fotografia e la musica e va matta per la cioccolata. È attratta da tutto ciò che è "fatto in casa", reinterpretato in modo personale e che contenga una storia.

Adora leggere per scoprire nuovi concetti e idee che poi mette in pratica. Le è di ispirazione ogni minimo dettaglio, ogni parola che le venga rivolta, ogni critica, l'odore dei piatti che prepara e che le fanno pensare a tutte le ricette ancora da inventare.

Autodidatta in cucina, è alla costante ricerca di nuovi sapori, ricette sconosciute, ingredienti e sfide che la spingano a imparare e a migliorare ogni giorno.

Amante più del salato che del dolce, è tuttavia convinta che un pasto non possa dirsi tale senza dessert.

Per lei la gastronomia unisce le persone e travalica le frontiere. Sostiene che il cibo sia un piacere tanto per gli occhi quanto per il palato e che sia foriero di esperienze deliziose.

Monterosa ripieni

INGREDIENTI

- 2 Monterosa
- 1 pugno di grano saraceno o di riso
- Prezzemolo fresco
- 4/6 olive verdi
- 6/8 capperi
- Germogli di ravanello
- Olio extravergine d'oliva
- ½ cucchiaino di cumino in polvere

PREPARAZIONE

Per prima cosa fate bollire il grano saraceno o il riso. Se usate il grano, ponetelo in un colino e sciacquatelo abbondantemente sotto l'acqua corrente, quindi trasferitelo in una pentola di acqua fredda. L'acqua da utilizzare deve essere due volte il peso del grano. Fatelo cuocere finché non avrà assorbito tutta l'acqua. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.

Lavate bene i pomodori, svuotateli e ponete la polpa in una ciotola. Tenete da parte i pomodori.

Incorporate alla polpa i capperi, i germogli, le olive denocciolate e sminuzzate, il prezzemolo tritato. Unite il grano o il riso una volta raffreddato e mescolate con cura. Infine aggiungete l'olio e il cumino mescolando in modo omogeneo.

Con un cucchiaio riempite i pomodori con la farcia.

Decorate con i germogli e servite.



Insalata rosa

INGREDIENTI

- 1 Monterosa
- Frutta secca spezzettata
- Prezzemolo tritato
- Olio extravergine d'oliva
- Sale in fiocchi

PREPARAZIONE

Lavate bene il pomodoro ed eliminatene il picciolo. Tagliatelo in due in senso verticale. Tenete da parte una metà. Prendete l'altra ed eliminatene le estremità. Affettate sottilmente tutto il pomodoro tenendolo unito.

Quindi partendo da un'estremità aprite le fette a ventaglio e avvolgetele in una spirale continua fino ad arrivare all'altra estremità.

Esercitate una pressione sui bordi per mantenere la forma (potete aiutarvi se necessario con degli stuzzicadenti).

Cospargete con prezzemolo tritato, frutta secca sminuzzata e fiocchi di sale, e irrorate infine con un generoso filo d'olio d'oliva.



Carpaccio di mango

INGREDIENTI

- 1 Monterosa
- ½ mango maturo
- 1 mozzarella fresca
- Basilico fresco
- Foglie di finocchio
- Olio extravergine d'oliva
- Sale alla senape

PREPARAZIONE

Lavate il pomodoro, eliminatene il picciolo e affettatelo. Disponete le fette lungo tutto il bordo del piatto.

Fate sgocciolare bene la mozzarella e affettatela sottilmente. Ponetela al centro del piatto, sovrapponendola in parte al pomodoro.

Tagliate il mango a metà, sbucciatelo e con un pelapatate ricavate delle strisce sottili nel senso della lunghezza. Avvolgetele formando delle spirali. Disponetele al centro del piatto a mo' di fiore.

Completate con le foglie di basilico e di finocchio. Condite con il sale alla senape e l'olio extravergine di oliva.



Carpaccio di avocado

INGREDIENTI

- 2 Monterosa
- 1 avocado
- Prezzemolo fresco
- 1 cucchiaio di semi di lino
- Sale affumicato in fiocchi
- ½ cucchiaio di curcuma
- 1 cucchiaio di semi di chia in polvere
- Olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE

Lavate bene i pomodori, eliminatene il picciolo e affettateli il più sottilmente possibile in senso orizzontale. Disponete le fette su un grande piatto piano.

Tagliate l'avocado a metà, privatelo del nocciolo, sbucciatelo e mettetelo sul tagliere con il foro verso il basso. Tagliatelo finemente partendo dalla punta e mantenendo le fette unite.

Allargate delicatamente le fette a ventaglio, dalla base alla punta dell'avocado, e avvolgetele a spirale. Creerete così una sorta di rosa

che porrete al centro del piatto. Cospargete con la curcuma, i semi di lino, la chia in polvere, i fiocchi di sale e il prezzemolo tritato finemente.

Infine condite con un generoso filo di olio.



Quiche Monterosa

INGREDIENTI

- 1 rotolo di pasta brisée
- 2 Monterosa
- 1 cipollotto
- 1 foglia di alloro
- 3 uova medie
- 1 cucchiaino di senape di Digione
- 100 ml di panna liquida
- 1 cucchiaio di farina
- 160 g di formaggio grattugiato
- Sale
- Pepe nero
- 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
- Origano

PREPARAZIONE

Preriscaldate il forno a 200°C. Stendete la pasta brisée e appiattitela ancora con il mattarello. Adagiate la sfoglia in uno stampo basso, rotondo, di circa 24 cm di diametro. Fatela aderire bene alla teglia con una leggera pressione delle dita. Eliminate la pasta in eccesso lungo i bordi. Con una forchetta punzecchiate la base della sfoglia e infornate per 15 minuti. A fine cottura, sfornate e lasciate raffreddare.

Mettete a scaldare l'olio in una padella. Unite il cipollotto tritato, un pomodoro a dadini e l'alloro. Salate e pepate a piacere. Mescolate bene e fate cuocere a fuoco medio per 10 minuti, finché la cipolla non diventerà trasparente. Togliete dal fuoco, eliminate l'alloro e tenete da parte.

Sgusciate le uova in una ciotola, sbattetele con cura, quindi incorporate la farina, la panna, la senape e il pepe. Aggiungete anche 60 g di formaggio grattugiato e amalgamate il tutto. Unite al resto degli ingredienti anche la cipolla e il pomodoro una volta raffreddati. Cospargete del formaggio sulla sfoglia cotta e versatevi sopra il composto. Tagliate l'altro pomodoro in fette sottili, che disporrete su tutta la superficie.

Finite di decorare con il resto del formaggio e infornate di nuovo, a 180°C, coprendo la quiche con la carta stagnola. Lasciate cuocere per 1 ora. Potete verificare la cottura infilando la punta di un coltello nella torta salata: se viene fuori asciutta la quiche è pronta.

Una volta che la superficie della quiche risulterà compatta, accendete il grill e fatela dorare per 5 minuti. Servite immediatamente.



Caprese di Monterosa

INGREDIENTI

- 1 Monterosa
- 1 mozzarella di bufala
- Olio extravergine d'oliva
- Basilico fresco
- Sale in fiocchi

PREPARAZIONE

Lavate il pomodoro e privatelo del picciolo. Ponetelo in orizzontale e praticate delle incisioni parallele, senza tagliare completamente le fette, come per le patate hasselback. Potete appoggiare una posata lungo ogni lato del pomodoro per impedire alla lama di arrivare fino in fondo.

Tagliate la mozzarella a fette sottili e inseritene una in ogni incisione del pomodoro.

Decorate con foglie di basilico fresco. Prima di servire, irrorate con olio extravergine d'oliva e cospargete con fiocchi di sale.



Bruschetta di Monterosa con tonno

INGREDIENTI

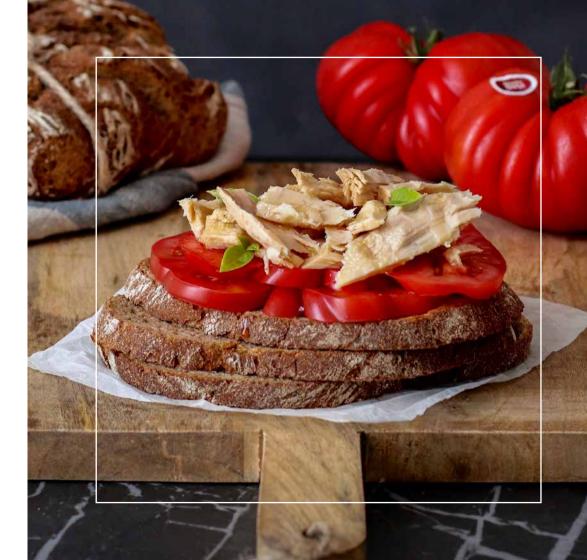
- Pane di segale integrale tostato
- 1 Monterosa affettato
- Ventresca di tonno in olio d'oliva
- Sale in fiocchi
- Basilico fresco
- Olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE

Tostate le fette di pane su entrambi i lati per due minuti. Ponetele su un piatto. Condite con un filo d'olio extravergine d'oliva.

Disponetevi sopra il pomodoro precedentemente lavato e affettato. Completate con la ventresca di tonno sgocciolata.

Decorate con fiocchi di sale, foglie di basilico e un filo d'olio.



Passata di Monterosa

INGREDIENTI

- 1,2 kg di Monterosa
- Sale
- 4 foglie di basilico fresco
- Olio d'oliva
- 1 cucchiaio di zucchero (facoltativo)

PREPARAZIONE

Riempite una pentola capiente con l'acqua e portate a ebollizione. Lavate i pomodori e fateli sbollentare nell'acqua per 30 secondi. Scolateli e pelateli. Divideteli a metà e privateli dei semi. Tagliateli a dadini e poneteli in una pentola bassa e larga. Aggiungete un cucchiaino di sale, le foglie di basilico ed eventualmente lo zucchero. Fate cuocere a fuoco bassissimo, rimestando ogni tanto, per il tempo necessario a far evaporare tutta l'acqua contenuta nei pomodori.

Quando i pomodori si saranno ridotti di due terzi rispetto al volume iniziale, versate la passata in barattoli di vetro, irrorate la superficie con l'olio d'oliva e chiudete ermeticamente. Conservate in frigo.



Gazpacho

INGREDIENTI

- 4 Monterosa
- 1 peperone verde
- ½ peperone rosso
- 3 spicchi d'aglio precedentemente cotti al forno per 25 minuti a 200°C
- ½ cipolla
- Aceto di vino
- Acqua
- Olio extravergine d'oliva
- Sale

PREPARAZIONE

Avvolgete l'aglio con tutta la buccia nella carta da forno o nella carta stagnola e cuocete in forno a 200°C finché non sarà dorato. Quindi sgusciatelo e ponetelo nel bicchiere del mixer. Mentre l'aglio è in forno, tagliate la cipolla e mettetela a mollo nell'aceto. Quindi sgocciolatela e unitela all'aglio.

Lavate i pomodori, privateli del picciolo e tagliateli in quattro. Procedete nello stesso modo con i peperoni e trasferite tutto nel mixer. Aggiungete un cucchiaio di aceto, del sale e mezzo bicchiere d'acqua.

Frullate fino a ottenere un composto omogeneo. Versate in un colino con sotto una ciotola. Con un pestello schiacciate bene per far uscire tutto il liquido: dovranno rimanere nel colino solo i semi e le bucce.

Trasferite il liquido in una bottiglia di vetro e mettete in frigo. Prima di servire, irrorate con l'olio d'oliva.





Sono nato un fresco mattino di giugno del 2012 a Cabrera de Mar, sulla costa del Maresme (Catalogna). Mia madre è un pomodoro Pera de Girona e mio nonno paterno è un Costoluto Genovese. È da questo incrocio di sangue catalano e italiano che vengono i miei tratti così squisitamente mediterranei. Sono nato dalla passione per la dieta mediterranea e per il recupero di antiche varietà di pomodoro. Che ogni pomodoro sia eccezionale, un'esplosione di colori e sapori.

Lasciatevi conquistare!

Sono asimmetrico e costoluto, con la buccia vellutata e sepali appariscenti che mi danno un aspetto rigoglioso e voluttuoso. Di colore verde mela quando sono acerbo, viro al rosa carico quando sono maturo e ho un caratteristico profumo di erba.

Il mio aspetto è il preludio a una serie di attributi sensoriali che vi permetteranno di gustare un pomodoro equilibrato e gustoso. Chi mi conosce mi apprezza per la dolcezza e la nota finale fruttata. Gustatemi e riscoprite il piacere del sapore intenso di un pomodoro dell'orto, che persiste al palato e nella memoria. Le mie caratteristiche gustative mi rendono il componente ideale di piatti indimenticabili, preparati con amore, che si distinguono per la delicatezza e la semplicità degli ingredienti più naturali. Per non parlare di tutte le altre proprietà organolettiche del pomodoro che è il fiore all'occhiello della dieta mediterranea...





Segui Monterosa su Instagram



@tomatomonterosa

econdividi le tue creazioni con #tomatomonterosa



www.tomatomonterosa.com

"Monterosa®" è un marchio registrato di Semillas Fitó S.A.