

BABÀ SALATO IN SALSA ROSA

Ingredienti per 4 persone:

- 240 g di farina
- 25 g di lievito di birra
- 4 uova
- 125 g di burro
- sale

Per la salsa:

- 100 g di farina
- 200 cl di latte
- 25 cl di panna
- 6 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato
- 8 cucchiaini di polpa di pomodoro
- 1/4 cipolla
- 1 cucchiaino di cognac
- 80 g di burro
- sale
- pepe

Con poca acqua tiepida sciogliete in una tazza il lievito e la quarta parte della farina fino ad ottenere una pasta molle e liscia.

Coprite la tazza e fate riposare in luogo tiepido (non caldo) al riparo dalle correnti d'aria.

Quando l'impasto sarà raddoppiato di volume unitelo, dentro una terrina, alla farina restante, alle uova e al burro, salate e impastate energicamente sollevando la pasta e sbattendola con forza contro il fondo della terrina.

Quando la pasta sarà diventata liscia, elastica e si staccherà perfettamente dalle dita, lavoratela altri cinque minuti, poi imburrate uno stampo alto con foro centrale della capacità di 2 litri e distribuite sul fondo la pasta a piccoli pezzi.

Coprite con un canovaccio pulito e mettete a lievitare al riparo dalle correnti d'aria.

In circa un'ora e mezza la pasta sarà gonfiata fino a riempire completamente lo stampo.

Passatela allora in forno a 250°C.

Dopo 20 minuti o poco più, quando la pasta sarà dorata, infilateci un ago lungo: se esce pulito il babà è cotto, altrimenti, lasciatelo in forno un altro poco e ripetete il controllo prima di sfornare.

Mentre il babà è ancora caldo versateci sopra qualche cucchiainata di latte caldo leggermente salato, poi posatelo sul piatto da portata e con la salsa, riempite il buco centrale, lasciandone colare un po' sulla parete esterna del babà.

La salsa rimasta servitela in salsiera.

Per fare la salsa, tritate finemente lo spicchio di cipolla, rosolate il trito in una noce di burro e appena è biondo sfumate il Cognac, aggiungete il passato di pomodoro, fatelo insaporire mescolando, aggiungete un nonnulla di peperoncino tritato e mettete da parte.

Sciogliete 50 g di burro, versateci la farina, mescolate fuori del fuoco in modo da scioglierla bene, poi aggiungete il latte, sale quanto basta e cuocete mescolando fino ad ottenere una besciamella ben cotta e molto leggera.

Ora unite il pomodoro, mescolate bene, aggiungete la panna liquida, fate dare ancora qualche bollo, condite con il parmigiano, poi versate la salsa sul babà.

Servitelo ben caldo su un piatto da portata leggermente fondo.