



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO



## Applicazioni gastronomiche alternative del carosello



Settimana  
della  
Biodiversità  
Pugliese

Agricoltura  
Alimentazione  
e Ambiente

**17-21**  
**MAGGIO**  
**2021**

# SFERIFICAZIONE DEL CAROSELLO

Mediante un estrattore separare la polpa dei caroselli dalla loro acqua di vegetazione.



# SFERIFICAZIONE DEL CAROSELLO

**1° metodo:** attraverso l'utilizzo dell'AGAR AGAR

**2° metodo:** attraverso l'uso di due composti:

- Acqua di vegetazione del carosello + alginato di sodio
- Acqua temperatura ambiente + lattato di calcio

## ***PROCEDIMENTO 1° METODO***

- Aggiungere l'agar agar all'acqua di vegetazione e mescolare con una frusta.
- Nel frattempo mettere in freezer una ciotola contenente olio di semi.



# SFERIFICAZIONE DEL CAROSELLO

- Portare a bollore e lasciar cuocere per 4/5 minuti, dopodiché lasciare raffreddare fino a raggiungere una temperatura di 35°-40° C.



# SFERIFICAZIONE DEL CAROSELLO

- Utilizzando una siringa o un dosatore fa cadere a gocce il liquido nell'olio di semi.



# SFERIFICAZIONE DEL CAROSELLO

- Ottenute le sfere, queste vanno lavate in acqua. Questa operazione può essere fatta aiutandosi con uno scolino.



# SFERIFICAZIONE DEL CAROSELLO

Attraverso questa tecnica abbiamo riprodotto il cosiddetto «corallo verde»



# SFERIFICAZIONE DEL CAROSELLO

L'utilizzo di queste sfere in cucina è prettamente decorativo.



Mini crostatina a base di pomodoro, salsa tzatziki (relaizzata con carosello), e sfere di carosello.

# CAROSSELLO ESSICCATO

In una teglia disporre la polpa di carosello, cottura per 6 ore in forno a 50-60°C.



Il risultato finale ha la stessa consistenza del rosmarino, molto profumato.

# PESTO DI CAROSELLO



## INGREDIENTI:

- Polpa di vegetazione
- Basilico
- Mandole pelate
- Olio EVO
- Acqua di vegetazione
- Sale q.b.

# CORALLO DI CAROSELLO



## INGREDIENTI:

- Farina
- Olio EVO
- Acqua di vegetazione