

Crema di fagioli, cozze e salsiccia cruda

Ricetta a cura di
RISTORANTE GIGLIO - LUCCA



Ristorante Giglio



PREPARAZIONE: 25-30 MIN

LIVELLO: MEDIO

DOSI: 4 PERSONE

INGREDIENTI

500 gr fagiolo rosso di Lucca

24 cozze

Olio Extra Vergine di Oliva q.b.

salvia q.b.

rosmarino q.b.

aglio q.b.

300 gr pane

nero di seppia

Maltodestrina

2 girelli salsiccia cruda

PREPARAZIONE

Cozze:

Soffriggere in olio Evo 2 spicchi aglio e peperoncino, aggiungere le cozze precedentemente lavate, e mezzo bicchiere d'acqua.

Chiudere con coperchio fino all'apertura delle cozze. Togliere le cozze dal guscio e setacciare l'acqua di cottura.

Crema di fagioli:

Mettere in ammollo i fagioli per 3 ore, cuocere a fuoco lento con salvia e aglio e sale grosso. Scolare frullare e passare al setaccio fino ad ottenere una crema liscia: condire con olio aromatizzato al rosmarino sale, pepe q.b.e acqua di cottura delle cozze.

Pane nero croccante al nero di seppia

Tagliare il pane in fettine sottili, spennellarle con il nero di seppia, passarle in forno a 50° fino ad ottenere un pane croccante e tritare.

Polvere d'olio evo

Scaldare l'olio a 80° togliere dal fuoco e mettere in infusione con 3 rametti di rosmarino; dopo 5 ore filtrare.

Mescolare l'olio aromatico con la maltodestrina(derivato della tapioca).

Compongo il piatto:

Crema di fagioli scaldata a 70° , 4 pezzetti di salsiccia, 6 cozze, pane croccante a coprire e polvere di olio.



RISTORANTE GIGLIO

Le eleganti sale all'interno del settecentesco palazzo Arnolfini e il dehors classico nella piazza del Teatro Comunale tradiscono un ristorante che dagli anni 60 è sinonimo di tradizione:

una squadra di giovani appassionati, però, rende l'atmosfera frizzante.

Anche in cucina, dove Loredano Orsi, storico chef lucchese, cede il passo a Lorenzo Stefanini e Stefano Terigi, giovani, ma con importanti esperienze in giro per il mondo alle spalle.

RISTORANTE GIGLIO SRL

P.zza del Giglio 2, 55100 Lucca

Tel: +39 0583 494058 - Fax: +39 0583 496827

www.ristorantegiglio.com

www.facebook.com/ristogiglio



VINO CONSIGLIATO
Particolare Brut
SPUMANTE