



Ricetta N. RE000807

Registrata in data 30 Ott 2016 alle ore 12:50

da TEAM COSTA DEL CILENTO

"Creste di gallo" con cicale e crema di ceci di Spello

Creste di gallo con cicale e crema di ceci di Spello, una specialità dello chef Carmine Giordano

Tempo di preparazione: 25 minuti

Ingredienti per 4 persone

200 g creste di gallo
400 g cicale di mare
80 g concassé di ciliegino
4 g aglio maturato
4 g prezzemolo tritato
50 g brodo di cicale
30 g olio extravergine di oliva
sale e pepe

Per la crema di ceci

120 g ceci di spello
5 g cipolla
10 g carote
10 g sedano
10 g pomodorini
5 g cipolla maturata
20 g olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

In un tegame rosolare il sedano, le carote, la cipolla, i pomodorini. Aggiungere i ceci precedentemente messi in ammollo per 12 ore. Coprire e portare a cottura condendo con sale e pepe.

Tenere da parte qualche legume intero, mentre tutti gli altri frullateli ottenendo una crema fine. Per rendere meglio il tutto, setacciate la crema. In acqua bollente immergere le cicale per circa 30 secondi, poi toglierle e le sgusciarle. In una pentola con abbondante acqua bollente e salata, cucinare le "creste di gallo", poi scolarle e mantecare in una padella dove avete fatto rosolare nell'olio l'aglio maturato e le cicale. Cospargere con il prezzemolo, aggiungete un mestolo di crema di ceci poco brodo di cicale.

Al centro del piatto inserite le "creste di gallo" e decorare con la concassé di pomodorini ciliegino, le cicale e i ceci messi in disparte. Sugeriamo di pelare i ceci, così risulteranno più morbidi.