



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003293 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 03 Giu 2020 alle ore 10:45**

**da TEAM COSTA DEL CILENTO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## **Pasta e fagioli di Controne, seppia e acciughe**

Una ricetta dello chef Dario Belmonte, della Casa Coloni presso Tenuta Duca di Marigliano, realizzata per il volume del Team Costa del Cilento 2020

Tempo di preparazione: 120 minuti

### **Ingredienti per 4 persone**

320 g Pasta di Gragnano IGP  
320 g Fagioli di Controne  
n.2 Scalogni  
n.2 Gambi di sedano  
n.2 Spicchi di aglio  
320 g Seppia pulita  
120 g Olio extravergine di oliva  
n.4 Filetti di acciuga sotto sale  
200 g Olio di semi  
n. 8 Rametti di timo

### **Strumenti di cottura**

padella, pentola

### **Preparazione**

Cuocere i fagioli, precedentemente messi a bagno schiumandoli dalle impurità. A metà cottura aggiungere un fondo di olio extravergine d'oliva, sedano, scalogno e aglio, salare e portare a cottura. Frullare e passare allo chinois .

Preparare una maionese con il filetto di acciuga, frullandola con un po' d'acqua e aggiungendo l'olio di semi a filo, aggiustare di sale.

Tagliare la seppia a brunoise di mezzo centimetro, condire con sale, olio extravergine d'oliva e foglioline di timo. Chiudere in un sacchetto sottovuoto e cuocere a 60 gradi per otto minuti. Cuocere la pasta e, a cottura ultimata, saltare in un fondo di aglio e olio extravergine d'oliva. Disporre sul fondo del piatto la crema di fagioli, riempire la pasta con la seppia e adagiarla sopra la crema, aggiungere un po' di maionese e guarnire a proprio piacimento.