



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003363 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 21 Gen 2021 alle ore 10:00**

**da TEAM COSTA DEL CILENTO**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero**

## Polipetto affogato

Una ricetta di Silvia Funciello del Ristorante Cantina Belvedere per il volume 2020 del Team Costa del Cilento.

Tempo di preparazione: 0 minuti

### Ingredienti per 4 persone

400 g Moscardini (polipetti)

1 kg Scarola

500 g Fagioli

Q.b. Aglio

Q.b. Alici sott'olio

Q.b. Pinoli

Q.b. Capperi

Q.b. Olive nere

Q.b. Uva sultanina

Q.b. Pomodorini

Q.b. Carota

Q.b. Cipolla

Q.b. Sedano

Q.b. Brodo vegetale

Q.b. Olio extravergine d'oliva

### Preparazione

Pulire i moscardini e scottarli in olio extravergine d'oliva con aglio e qualche pomodorino; cuocere a fiamma bassa con il coperchio.

In una padella soffriggere aglio, alici, capperi, olive e uvetta, aggiungere la scarola (accuratamente lavata) e farla appassire.

Per la crema di fagioli: fare un trito di cipolla, carota e sedano, soffriggerlo in olio extravergine d'oliva e aggiungere i fagioli (messi a bagno 12 ore prima), coprire con brodo vegetale e, a cottura ultimata, passare il composto con il mixer e poi setacciare fino a ottenere una crema.