



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003346 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 29 Lug 2020 alle ore 12:22

da TEAM COSTA DEL CILENTO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Spaghettoni fagioli di Controne e ricci di mare

Un piatto dello chef Vincenzo Menichino del Ristorante Bellantonio per il volume 2020 del Team Costa del Cilento.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 4 persone

400 g Spaghettoni Vicidomini
100 g Polpa di riccio
300 g Fagioli di Controne
1 Costa di sedano
1 Carota
1 Cipolla
1 Mazzettino bouquet garni
Q.b. Aglio
Q.b. Prezzemolo
Q.b. Olio extra vergine d'oliva
Q.b. Sale
Q.b. Pepe

Preparazione

Cuocere i fagioli precedentemente messi a bagno in acqua, sedano, carota, cipolla, spicchio di aglio e bouquet garni. Una volta cotti, dividere i fagioli in due parti uguali. Frullare una parte dei fagioli con la stessa acqua di cottura, aggiungendo olio extravergine d'oliva per emulsionare il tutto. Salare e pepare a piacere. Con l'altra parte dei fagioli condire con prezzemolo tritato, sale, olio e pepe. Cuocere lo spaghettoni in acqua salata per circa 12 minuti.

In una padella far rosolare aglio e olio fino a doratura. Aggiungere al soffritto un mestolo di acqua di cottura della pasta e prezzemolo tritato. Una volta cotti, scolare gli spaghetti e portare a fine cottura nell'emulsione di olio e aglio. Impiattare formando un nido sul quale alternare fagioli conditi e crema di fagioli. Guarnire con erbe e terminare il piatto con la polpa di riccio.