



(<http://www.cucineditalia.com/wp-content/uploads/2014/03/filippo-cogliandro-logo-lav.jpg>)

Ricetta per 4 persone:

12 noci di cappesante fresche

100 gr di panatura di mais

150 gr di fagioli neri di Urad

6 foglie di basilico fresco

1 peperone rosso

1 peperone giallo

Uova di salmone

Olio extravergine d'oliva

sale

Preparazione

Per la crema di fagioli:

lasciare in ammollo per 24 h i fagioli neri in acqua

lessare i fagioli per circa 1 h a fuoco lento e frullarli al mixer con olio extravergine d'oliva fino a quando non raggiunge la consistenza desiderata

Per la crema di peperoni (rossa e gialla):

avvolgere i peperoni in carta da forno e cuocerli in forno fino a quando possono essere spellati.

Eliminare completamente i semi e frullarli al mixer con olio extravergine d'oliva fino a quando non raggiungono la consistenza desiderata

Per la salsa di basilico fresco:

frullare al mixer le foglie di basilico con olio extravergine d'oliva immergendo il contenitore in una ciotola con acqua e ghiaccio per evitare che diventino nere

Panare le noci di cappesante nella mollica di mais e cucinare in forno a 180° per 15 minuti

Composizione del piatto:

in un piatto con un cucchiaino posizionate la crema di fagioli e adagiare sopra le noci di cappesante.

Decorare il piatto con gocce di crema di peperone rosso e giallo e su quest'ultima porre le uova di salmone.

Con la salsa di basilico guarnire le noci di cappesante e servire subito.

Ricetta d'autore di Filippo Cogliandro

Executive Chef Patron del Ristorante

L'Accademia Ristorante Gourmet (<http://www.laccademia.it/>)