

LUMACHE CON CICORIA RIPASSATA, PANCOTTO AGLI ODORI E FONDUTA DI CAPRINO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:



400g DI LUMACHE
SGAMBARO
ETICHETTA GIALLA



BURRO



PECORINO
SEMISTAGIONATO



CICORIA
RIPASSATA
(VEDI BOX)



PANCOTTO
AGLI ODORI
(VEDI BOX)



FONDUTA
DI CAPRINO
(VEDI BOX)

COME PREPARARE LA CICORIA RIPASSATA

- 200g DI CICORIA
- 1 PEPERONCINO ROSSO
- 1 SPICCHIO D'AGLIO IN CAMICIA
- SALE FINO
- GHIACCIO
- OLIO EVO

Portate a ebollizione una pentola di acqua con un pizzico di sale e immergete la cicoria tagliata a listarelle di circa 4 cm. Passati 4 minuti, scolatela e raffreddetela in acqua e ghiaccio, asciugate e ripassatela poi in una padella bollente con un filo d'olio, aglio e peperoncino.

COME PREPARARE IL PANCOTTO AGLI ODORI

- 200g DI PANGRATTATO
- 1 SPICCHIO D'AGLIO
- 10g DI CAPPERI
- OLIO EVO
- ORIGANO SECCO

In una padellina scaldate un filo di olio, aggiungete i capperi tritati e il pangrattato. Fate rosolare fino a che non sarà ben dorato, togliete dal fuoco e aggiungete una spolverata di origano secco. Tenete da parte.

COME PREPARARE LA FONDUTA DI CAPRINO

- 200g DI CAPRINO
- 150g DI PANNA
- 10g DI CAPPERI
- PEPE
- OLIO EVO

In una bowl, con l'aiuto di una frusta, rendete cremoso il caprino. Aggiungete la panna, un filo d'olio evo e una grattata di pepe. Dovrà risultare una salsa cremosa non troppo liquida.

PROCEDIMENTO E FINITURA

Cuocete le lumache in abbondante acqua salata. Una volta cotte, saltatele con la cicoria precedentemente ripassata in padella. Mantecate infine la pasta con una grattugiata di pecorino.

IMPIATTAMENTO

Disponete un velo di crema di caprino alla base della ciotola, adagiatevi sopra la pasta mantecata e terminate con una spolverata di pancotto alle erbe.

Buon appetito!