

PIG AT THE BEACH

Capasanta con arance e olive taggiasche caramellate su purea di verdure bianche

INGREDIENTI (per 4 persone)

- 4 capasante
- 1 patata piccola
- 1/3 di sedano di Verona
- 1/2 porro
- brodo vegetale
- 1 arancia
- 4 olive taggiasche denocciolate
- 2 cucchiaini di zucchero bianco semolato
- 1 cucchiaio di acqua
- 1 cucchiaino di liquirizia tipo tabù (triturata finemente al cutter)
- olio EVO q.b.
- sale/pepe q.b.



PREPARAZIONE

Sbucciate la patata, tagliatela a tocchetti e fatela bollire in acqua fredda salata; una volta raggiunto il bollore, aggiungete il sedano di Verona pulito dalla scorza e fatto a tocchetti - nella stessa dimensione della patata. Lasciate cuocere 10', una volta raggiunto il bollore.

Tagliate finemente il porro e cuocerlo in una padella con un filo d'olio EVO. Bagnate con mezzo bicchiere di brodo vegetale, lasciate sfumare e aggiungere patata e sedano. Insaporite per circa 5 minuti.

Frullate le verdure con il minipimer. Regolate di olio, sale e pepe. Mettete il contenuto in un sac à poche.

Tagliate l'arancia a vivo e ricavate tanti spicchi; nel frattempo fate caramellare acqua e zucchero. Saltate velocemente gli spicchi d'arancia e tenete da parte. Procedete con il medesimo criterio per le olive taggiasche.

Pulite le capasante e ungetele leggermente di olio, cuocendole due minuti per parte in una padella rovente.

Servite. disponendo sul piatto un cerchietto di crema di verdure - formato con la sac à poche - e adagiandovi sopra la capasanta, lo spicchio d'arancia e l'oliva. Finite con una leggera spolverata di liquirizia.