

PIG AT THE BEACH

Capasanta con guanciale amatriciano su purea invernale

INGREDIENTI (per 4 persone)

- 4 capasante
- 1 patata piccola
- ½ finocchio
- ½ porro
- brodo vegetale
- 4 fette sottili di guanciale amatriciano
- 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 finocchio tagliato a tocchetti. 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 finocchio. 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.

Pulite le capasante e avvolgetele nelle fettine di guanciale, 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. Decorate, se possibile, con germogli e fiori.

