

Le ricette di MARENNA'

NAPOLI 2 VOLTE

“connubio irriverente tra fagioli, cozze, caffè e nocciola”

Ingredienti per 4 persone:

100 g di fagioli di controne
500 g di cozze
1 carota
1 costa di sedano
1/2 cipolla
Aglio
Prezzemolo
Olio extra vergine di oliva
50 g di granella di nocciole tostate
10 g di caffè in polvere
1 rametto di timo

Per la pastella:
200 g di farina 00
150 g di acqua
1 g di lievito
Sale e pepe q.b.

Procedimento:

Mettere a bagno i fagioli il giorno prima.

Preparare la pastella per la frittura: sciogliere il lievito in acqua ed impastare velocemente. Lasciar lievitare lentamente in frigorifero, in questo modo la frittura risulterà più leggera e croccante. Poco prima di friggere aggiungere 2 g di sale.

Sciacquare i fagioli e cucinarli in abbondante acqua con gli odori per un'ora senza far perdere il bollore.

Prendere un tegame largo e soffriggere 2 spicchi di aglio con olio d'oliva e qualche stelo di prezzemolo, unire i fagioli e lasciarli sfaldare. Togliere gli odori e passare tutto allo chinois fine, regolare di gusto con olio di oliva. Caricare nel sifone tenendolo al caldo.

Togliere il bisso dalle cozze, lavarle e farle “scoppiare” in un tegame caldo unto di olio con uno spicchio d'aglio, timo e prezzemolo.

Sgusciare le cozze, prenderne metà e con il minipimer ridurle in pasta fine. Emulsionare con una piccola quantità della loro acqua e poco olio.

Passare nella pastella le altre cozze e friggerle in olio. Salare e pepare.

Sifonare la crema di fagioli direttamente nella tazzina, inserire l'emulsione di cozze e spolverare con caffè e granella di nocciole. Servire con la zeppola di cozze .

NOTE

