DAL TOSCANO

LA CASA DI CHI AMA LA CUCINA

SCOPRI

TUTTI GLI EVENTI SU

WWW.DALTOSCANO.COM/EVENTI

LA RICETTA DEL MESE

Ricetta di Simone Rugiati preparata durante l'evento **"In cucina con Simone Rugiati".**

SETTEMBRE 2016

UN ESPERTO IN CUCINA

TOTANO SCOTTATO SU CREMA DI CECI, POMODORI SECCHI E OLIVE - ricetta di Simone Rugiati

INGREDIENTI

- 400 g ceci precedentemente ammollati per 12 ore
- 4 totani freschi
- 2 cipollotti freschi
- Peperoncino
- Rosmarino
- 1 limone
- 2 spicchi aglio
- 50 g olive di Taggia denocciolate
- 6 pomodori secchi ammollati in acqua tiepida per 1 ora
- Sale pepe
- Olio extravergine

ESECUZIONE

- Stufare in pentola a pressione i ceci ammollati con sale, pepe, un'ecodose di acqua, rosmarino, peperoncino e cuocere 13/15 minuti dal momento del fischio.
- Nel frattempo incidete i totani e metteteli a marinare in succo di limone olio e rosmarino.
- Al termine della cottura dei ceci togliere il rosmarino, versarli in un mixer, frullarli aggiungendo un filo d'olio e dell'acqua.
- Cuocere i calamari in una padella ben calda con olio e aglio in camicia. Aggiungere le olive di taggia, il succo della marinata con il rosmarino e soltanto alla fine dei filetti di pomodoro secco.
- Versare la crema sul piatto, adagiare sopra i totani con il loro guazzetto e un filo di olio.

SCOPRI
TANTE ALTRE RICETTE
su blog.daltoscano.com

GUARDA IL CALENDARIO
EVENTI E ISCRIVITI
su www.daltoscano.com/eventi

Ti aspettiamo nel nostro store in Strada Romana, 48 - 46030 - Borgo Virgilio (MN)