Oliver Glowig

LUMACHE ALLA MENTUCCIA CON FAGIOLI E CAFFE'

Ingredienti: per 4 persone

Per le lumache:

- 20	n	lumache ligure
- 200	ml	aceto bianco
- 2	fogli	alloro
- 1	costa	sedano

Per i fagioli:

- 1000	g	fagioli
- 200	g	carote
- 200	g	porro bianco
- 200	g	sedano bianco
- 1	testa	aglio
- 6	rametti	timo
- 2	fogli	alloro
-	q.b.	sale
-	q.b.	crema di caffè
-	q.b.	menta a julienne, aglio, peperoncino, sale, frisella integrale grattugiata

Preparazione:

Per le lumache:
- sistemare le lumache in una pentola e coprirli con acqua fredda
- aggiungere alloro e sedano e farli bollire per 1 ora
- lasciare raffreddare
- sciacquare sotto l'acqua fredda abbondante
- togliere il muscolo con uno stuzzicadenti dal guscio
- eliminare l'intestino e mantenere solo i piedi
- bollire di nuovo per 5 minuti in acqua
- risciacquare di nuovo

Per i fagioli:
- tagliare carote, sedano e porro a bastoncini e legarli
- portare i fagioli a ebollizione con acqua, verdure, aromi e sale
- togliere i fagioli dall'acqua e metterli sotto olio d'oliva
- aggiungere una testa d'aglio tagliata a meta e un rametto di timo
- frullare una parte dei fagioli e passarli a settaccio
- tenere il resto sott'olio

- soffriggere aglio e peperoncino, aggiungere lumache e condire con sale
- stendere la crema di caffè sul piatto
- stendere la crema di fagioli e le friselle grattugiate
- aggiungere qualche fagiolo e le lumache
- finire il piatto con julienne di menta