

PASTA E FAGIOLI CON COTICHE AL PROFUMO DI MARE

Ingredienti: per 4 persone

- 240	g	pasta mista
- 320	g	pesce crudo (cernia, razza, scorfano)
- 120	g	cotenna maiale
- 480	g	fagioli cotti
- 120	g	cipolla bianca a brunoise
- 80	g	sedano a brunoise
-	q.b.	zuppa di pesce

Per i fagioli cotti:

- 500	g	fagioli Borlotti puliti
- 100	g	carote
- 100	g	porro bianco
- 100	g	sedano bianco
- 1/2	testa	aglio
- 3	rametti	timo
- 1	fogli	alloro
-	q.b.	sale

Per la zuppa di pesce:

- 1500	g	pesce di scoglio per zuppa
- 50	g	cipolle bianche
- 12		pomodori
- 100	g	passato di pomodoro
- 1	testa	aglio
- 10	grani	pepe nero
- 1000	ml	brodo di pollo

Preparazione:

Per la cotenna di maiale:

- togliere il grasso e far bollire la cotenna in acqua salata
- tagliare a julienne

Per la zuppa:

- soffriggere bene con un po' d'olio cipolle, aglio e pepe
- tostare i pesci al forno a 200°
- aggiungere il pesce e lasciare brasare finché il tutto è ben asciutto
- aggiungere pomodori e tostare il tutto
- aggiungere passato di pomodoro
- bagnare con brodo di pollo e lasciare bollire per 20 minuti senza coperto
- passare il tutto bene a chinoise grande e ridurre la zuppa

Per i fagioli lessi:

- tagliare carote, sedano e porro a bastoncini e legarli
- portare i borlotti a ebollizione con acqua, verdure, aromi e sale
- togliere i borlotti dall'acqua e metterli sotto olio d'oliva
- aggiungere una testa d'aglio tagliata a metà e un rametto di timo

- soffriggere cipolle e sedano e bagnare con zuppa di pesce
- cucinare la pasta nella zuppa
- aggiungere cotenne e pesce mantecare alla fine con olio extra vergine

Ristorante Oliver Glowig



Ristorante Oliver Glowig

Aldrovandi Villa Borghese - Via Ulisse Aldrovandi, 15 - 00197 Roma - Italia - T +39 06 321 61 26 - T +39 06 322 39 93 - info@oliverglowig.com - oliverglowig.com