

TRIGLIA CON CROCCANTE DI PELLE DI POLLO E FAGIOLI DI CONTRONE

Ingredienti:

Per la purea di fagioli di Controne:

- 500 g fagioli di Controne
- 100 g carote
- 100 g sedano bianco
- 100 g porro bianco
- 1/2 testa aglio
- 6 rametti timo al limone
- 2 fogli alloro
- q.b. sale

Per la cottura della pelle:

- 2500 ml acqua
- 70 g aceto di champagne
- 2 foglie alloro
- q.b. sale

- 2 triglie da 200 grammi
- q.b. pomodorini di Corbara, erbe miste, fondo di pollo, fagioli sott'olio, miele millefiori

Preparazione:

Per la purea di fagioli di Controne:

- 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 l'aglio tagliata a meta e timo
- frullare lì fagioli aggiungendo acqua, olio della marinatura e sale
- passare la purea a chinoise

Per la cottura della pelle:

- fare bollire acqua, aceto, alloro e sale
- aggiungere la pelle del pollo e farla bollire per 2 ore
- asciugare la pelle e cucinarla in padella di ferro a temperatura bassa con un peso
- tagliare la pelle a triangoli

- condire le triglie con sale e pepe e cucinarli in padella antiaderente a temperatura bassa
- riscaldare i fagioli con dei pomodorini di Corbara
- stendere la purea di fagioli nel piatto
- comporre le triglie vicino e aggiungere 7 puntini di miele
- aggiungere fagioli, pomodorini, pelle di pollo, fondo di pollo e erbe miste

