

SPAGHETTI CON FAGIOLI DI CONTRONE, OLIVE, CAPPERI, ACCIUGHE ED ORIGANO

Ingredienti:

- 60 g Spaghetti (**cottura: 9 minuti**)

Per la crema di borlotti:

- 1000 g	fagioli Borlotti puliti
- 200 g	carote
- 200 g	porro bianco
- 200 g	sedano bianco
- 1 testa	aglio
- 6 rametti	timo
- 2 fogli	alloro
- q.b.	sale

Per ogni porzione:

- 7 unghie	olive di Gaeta
- 3 petali	pomodori San Marzano canditi
- 7 rombi	acciughe di Cetara (dissalate)
- 11	fagioli Borlotti
- 7	capperi della Pantelleria
- 1 spicchio	aglio
- 1 pezzettino	peperoncino
- q.b.	pane cafone rafferma, timo, acciughe, sale

Preparazione:

- 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
- frullare i borlotti aggiungendo acqua e sale
- passare la purea a chinoise
- seccare il pane cafone e frullarla con acciughe e timo
- tostare il pane in una padella con olio d'oliva
- preparare gli ingredienti di ogni porzione in un contenitore di alluminio
- saltare uno spicchio d'aglio con un pizzico di peperoncino in olio d'oliva
- aggiungere gli ingredienti di una porzione e bagnarla con poca acqua della cottura della pasta
- cucinare gli spaghetti per 9 minuti e metterli nella salsa
- togliere lo spicchio d'aglio e il peperoncino e mantecarla il tutto con olio extra vergine
- aggiungere origano fresco
- riscaldare la crema dei borlotti e mettere un cucchiaino nel piatto
- mettere gli spaghetti girando sulla crema e tutti ingredienti della porzione
- decorare con pane rafferma e un ciuffo di origano

