

OLIO CUORE

Capesante con pomodoro e basilico



Il progetto Cuore da Chef ti porta nella cucina di Marco Sacco, chef 2 stelle Michelin, ogni mese con un nuovo piatto.

Ingredienti

- 8 capesante
- 200 g pomodoro datterino maturo
- 80 g pane toscano
- 8 foglie di basilico
- 8 g origano
- 16 g aceto di vino bianco
- Olio Cuore q.b.
- Sale q.b.

• **Persone: 4**

<https://player.vimeo.com/video/210909565>

Preparazione

Per preparare la panzanella tagliare il pane toscano raffermo a cubetti, anche irregolari, e porli in un contenitore. Condirli con due pizzichi di origano, il sale e l'aceto bianco per dare una nota acida. Infine, aggiungere Olio Cuore e lavorare a mano il tutto come fosse un impasto da rendere uniforme e morbido. Prelevare poi delle piccole quantità modellandole a forma di sfera, con le dimensioni di una capesanta.

Porre poi i pomodorini in un vaso di vetro e frullarli condendo con un pizzico di sale

Salare le capesante da entrambi i lati e cuocerle, due minuti per lato, in una padella

Finitura e presentazione: prendere tre capesante cotte e porle al centro di un piatto posizionandovi affianco due palline di panzanella guarnendo il tutto con foglioline di basilico

Infine, condire con il pomodoro frullato e servire

La ri

con:



Sale Iposodico