OLIO CUORE

Insalata di scamerita con cannellini e carciofi, pane croccante alle olive



Un mix di consistenze e sapori: dal morbido al croccante, dal salato al delicato.

Ingredienti

Per la cottura della carne

- Lonza di maiale parte alta della costata 800g
- Carote g.200
- Sedano g.200
- Cipolle n.1
- Alloro n.1 foglie
- Finocchietto g.4
- Aglio n.1 teste
- Peperoncino n.1
- Vino bianco lt.1,6
- Prezzemolo g.40
- Pancetta affumicata g.80
- Chiodi di garofano n.1
- Bacche di ginepro n.4

Per la marinatura

- **Olio di Mais Cuore** 400 cl
- Rosmarino 1 rametto
- Alloro 1 foglia

Per la crema di fagioli tartufata

- Fagioli cannellini di Sorana gr. 200
- Aceto al dragoncello g. 50
- **Olio di Mais Cuore** g. 50
- Sale e pepe q.b

Per il pane alle olive

- Pane casereccio g. 100
- Olive nere denocciolate g. 24
- Rosmarino 1 mazzetto
- Prezzemolo g. 12
- Basilico 1 rametto olio e.v.o. g. 20
- Aglio 1 spicchio
- Aceto balsamico g. 12

- Carciofini alla griglia sott’olio 40 g

- **Persone: 4**

https://www.youtube.com/embed/LC46KDJq6Ik?rel=0?rel=0

Preparazione

Sistemare la carne in una casseruola con carote, sedano e cipolla tagliate grossolanamente. Salare e aggiungere l’acqua unendovi il prezzemolo, le spezie, la pancetta affumicata, l’aglio, il peperoncino e portare a bollore. Lasciar cuocere lentamente per cinque ore. Quando la carne sarà cotta, lasciar raffreddare.

Mettere la carne ormai fredda in un contenitore ermetico o in un sacchetto sottovuoto con alloro, ginepro e abbondate **Olio Cuore**. Lasciar marinare due giorni o anche più.

Per la crema di fagioli: cuocere i cannellini già ammollati a fuoco basso per circa due con uno spicchio d’aglio, una foglia di alloro e un pizzico di sale. A cottura ultimata, lasciar raffreddare.

Frullare circa un terzo dei fagioli con un mestolo d’acqua, **Olio Cuore**, aceto al dragoncello, sale e pepe. Il risultato sarà una salsa cremosa e compatta.

Pane il pane alle olive: far rosolare uno spicchio d’aglio in camicia in **Olio Cuore**. Aggiungere il prezzemolo, il basilico, le olive tritate e il pane casereccio tagliato a cubetti. Quando i sapori sono ben amalgamati, eliminare l’aglio in camicia e frullare il tutto fino a formare una panatura saporita.

Sgranare la carne e condirla con sale, pepe e **Olio Cuore**.

Per l’**impiattamento**: in un barattolo di vetro porre un paio di cucchiaiate di crema di fagioli e di cannellini interi. Proseguire con uno strato di scamerita insaporita con aceto balsamico e Olio Cuore. Aggiungere poi dei carciofini grigliati sottòlio e infine il pane croccante alle olive. Così facendo si otterrà un mix di consistenze e sapori coerenti con gli strati precedenti: dal morbido al croccante, dal salato al delicato.

La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais