OLIO CUORE

Bagnetto giallo con polpette di ceci e gamberi



Ingredienti

Per il bagnetto giallo

- Peperoni gialli n.1
- Aglio 1 spicchio
- Filetti di alici sott'olio g. 24
- Scalogno n.1
- Vino bianco g. 20
- Panna g. 40

Per le polpette di ceci

- Farina di ceci g. 40
- Acqua g. 120
- Olio cuore g. 20
- Prezzemolo g.16
- Code di Gamberi tigrati o 8 Mazzancolle g. 80
- Uova intero n.1
- Sesamo nero g. 80
- Farina bianca g. 40
- Olio cuore per friggere l.0,5

- **Tempo: 5"**
- **Persone: 4**

https://www.youtube.com/embed/Wq4i-1bEDS4?rel=0

Preparazione

Crema di peperoni: cominciare fiammeggiando con un cannello da cucina il peperone giallo al fine di bruciare bene la pellicina esterna. Porlo poi una pirofila e coprire con della pellicola affinché il vapore renda più semplice l'operazione di spellatura. Lavare il peperone sotto l'acqua corrente ed eliminare anche i semi interni.

Far dorare in una casseruola uno spicchio d'aglio con dell'**Olio Cuore,** uno scalogno tritato e i filetti di acciuga. Aggiungere i peperone spellato, bagnare con poco vino bianco, quindi allungare con acqua fredda e un poco di panna. Far cuocere il tutto per 30 minuti, po frullare e passare al colino cinese per ottenere una crema morbida e liscia.

Polpette di ceci: Cuocere la farina di ceci in acqua bollente addizionata con un poco di **Olio Cuore** e un pizzico di sale per circa 10 minuti. Quando la polentina si sarà leggermente addensata, aggiungere i semi di finocchietto tritati grossolanamente e un pizzico di peperoncino, quindi far raffreddare il tutto.

Aggiungere i gamberi sgusciati e tagliati a pezzetti fini al composto aggiungendo ancora un pizzico di peperoncino e del prezzemolo tritato.

Con il composto, formare delle palline che saranno poi disposte in freezer a riposare per circa un'ora.

Al momento dell'utilizzo, infarinare le polpettine ancora gelate per poi passarle nell'uovo sbattuto e nei semi di sesamo: friggere le polpettine in abbondante **Olio Cuore** a 160° per 4 minuti circa.

Finitura: Disporre nei piattini un po' di bagnetto giallo e sovrapporre le polpettine di ceci e sesamo.

La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais