



A scuola con lo chef
igles Corelli

la scuola. Crema di fagiolo “a pisello” di Colle di Tora,
schille e calamaretti farciti con ricotta di pecora Cornella

Ingredienti per 4 persone

200 g di fagioli ammollati;
50 g di lardo; 1 spicchio di aglio;
1 rametto di rosmarino; 100 g
di schille (piccoli gamberetti tipici
dell'Adriatico); 100 g di calamaretti
spillo puliti; 100 g di ricotta di pecora
Cornella; 1 rametto di timo; 1 fetta
di pane al nero di seppia; 1,5 l
di brodo vegetale; sale e pepe; olio
extra vergine di oliva; un pizzico
di cannella

la ricetta. Crema di fagiolo “a pisello”
di Colle di Tora, schille e calamaretti
farciti con ricotta di pecora Cornella

Sciogliere il lardo in un tegame di coccia, aggiungere lo spicchio di aglio e il rosmarino e rosolare il tutto per un paio di minuti; togliere l'aglio e il rosmarino, aggiungere i fagioli, mescolare per alcuni minuti e coprire con il brodo vegetale. Cuocere per circa un'ora. Frullare e setacciare fino a ottenere una crema, tenere in caldo.

Tritare finemente il timo, aggiungere la ricotta di Cornella ammorbidita (lavorandola con la forchetta e un goccio di acqua calda), un pizzico di cannella, sale e pepe. Versare il composto in un sac-à-poche, farcire i calamaretti e cuocerli in padella per un minuto.

Togliere i carapaci e la testa alle schille, scottarle per qualche secondo.

Tagliare a cubetti le fette di pane e tostarle al forno per 15 minuti a 90°.

A questo punto, versare la crema, calda, nelle fondine, aggiungere qualche schilla e qualche calamaretto, terminare con i cubetti di pane nero tostato e guarnire con un filo di olio extravergine di oliva a crudo.

