

Le ricette con la Liguria dentro

Gli chef stellati e l'olio DOP Riviera Ligure

LARA PASQUARELLI

Hotel Ristorante Claudio - Bergeggi (SV)



Condiglione di astice blu di Bretagna

Ingredienti per 4 persone

Piatto base: 400 gr. di astice blu bretone (cotto a vapore e decorticato), 4 scampi (cotti a vapore), 8 pomodori piccadilly demi confit, 160 gr. di fagiolini, insalata mista qb, erbe aromatiche (menta, aneto, finocchio selvatico, acetosella) qb, olio DOP Riviera Ligure qb, fiori eduli.

Salsa di acciughe composta: 2 acciughe sotto sale, 2 spicchi aglio, 20 gr. di pinoli, 2 tuorli sodi, 10 gr. aceto di vino rosso, mollica di pane qb, prezzemolo qb, olio DOP Riviera Ligure qb, sale qb, 4 zeste di limone candito.

Salsa vergine: 6 pomodori piccadilly demi confit, mezzo finocchio, 20 olive taggiasche, 1 scalogno, sale qb, olio DOP Riviera Ligure qb.

Cracker all'olio DOP: 400 gr. di farina Petra 5 macinata a pietra, 100 gr. di acqua, 50 gr. di olio DOP Riviera Ligure, 4 gr. di sale.

Preparazione

Salsa di acciughe: pulire le acciughe, mettere la mollica nell'aceto, unire tutti gli ingredienti nel thermomix, fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Conservare in contenitore ermetico.

Salsa vergine: tritare tutti gli ingredienti a coltello e conservare.

Cracker: impastare tutti gli ingredienti, lasciar riposare l'impasto 6 ore in frigorifero, formare dei fogli sottili, cuocere in forno a 180° per 8 minuti. Conservare in contenitore ermetico.

Presentazione

Porre al centro del piatto la salsa di acciughe composta, l'insalata, le erbe aromatiche, i fagiolini, i pomodori demi confit, la salsa vergine ed infine le fettine di astice blu, lo scampo, il limone candito e i cracker. Unire la salsa e terminare con olio DOP Riviera Ligure e fiori eduli.

Vino in abbinamento: Pigato Riviera Ligure di Ponente DOC, della Piana di Albenga, annata 2020.



OLIO DOP RIVIERA LIGURE

Controllato, assaggiato, certificato, garantito.

Chi vuol fare cucina di qualità, sceglie prodotti di eccellenza. Lo sanno bene anche gli chef stellati della Liguria, che hanno utilizzato l'Olio DOP Riviera Ligure per queste ricette. È frutto di pietre, muri, sole, verticalità, agricoltura eroica, tanto lavoro, fatica assoluta. Taggiasca, Colombaia, Lavagnina, Razzola, Pignola, Arnasca, sono le sue principali cultivar. È equilibrato e delicato, fruttato leggero. Qualcosa di straordinario.

Olio DOP Riviera Ligure. Se ha il collarino giallo, c'è la Liguria dentro.



CONSORZIO PER
LA TUTELA DELL'OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA D.O.P.
RIVIERA LIGURE

PROGRAMMA DI SVILUPPO
RURALE 2014-2020. FONDO
EUROPEO AGRICOLO PER LO
SVILUPPO RURALE "L'EUROPA
INVESTI NELLE ZONE RURALI".
Autorità di gestione FEASR:
Regione Liguria



REGIONE
LIGURIA



REPUBBLICA
ITALIANA



UNIONE
EUROPEA