

Le ricette con la Liguria dentro

Gli chef stellati e l'olio DOP Riviera Ligure

IVAN MANIAGO

Ristorante Impronta d'acqua – Cavi di Lavagna (GE)



Testar'olio DOP

Ingredienti per 4 persone

Testarolo: 100 gr. di farina 00, 50 ml d'acqua naturale, sale qb.

Sorbetto al sedano: 300 gr. di sedano a pezzi, 60 ml di acqua gassata, 60 ml di sciroppo 2:1, 3 gr. di sale, 5 gr di aceto di lampone.

Pesto: 50 gr. pinoli, 1 spicchio d'aglio, 30 ml olio DOP Riviera Ligure, 10 mazzi basilico Genovese DOP lavato e asciugato, sale qb, 10 gr. di parmigiano.

Condimento: 2 fiori di zucca, 30 gr. di fagiolini verdi, 30 gr. di fagiolini bianchi, 4 foglie di bietola, fiori misti, 2 ravanelli tagliati sottili, 1 zucca cruda tagliata sottile, 6 capperi dissalati, 40 gr. di pesto, sorbetto al sedano qb, olio DOP Riviera Ligure qb.

Preparazione

Testarolo: mescolare tutti gli ingredienti e creare una pastella liscia e omogenea.

Scaldare una padella antiaderente e posizionare un mestolo di pastella. Allargarlo fino a 3 mm circa e cuocere da entrambi i lati.

Sorbetto: mescolare tutti gli ingredienti e passare in gelatiera fino a rapprendimento del sorbetto.

Pesto: frullare in un mixer tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo.

Condimento: condire il testarolo con tutti gli ingredienti, a piacere, avendo cura di distribuirli in maniera omogenea per tutta la superficie. Aggiungere un filo d'olio DOP Riviera Ligure.

Vino in abbinamento: Cinque Terre Bianco DOC (da uve Bosco, Albarola e Vermentino), annata 2019.



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

