

Le ricette con la Liguria dentro

Gli chef stellati e l'olio DOP Riviera Ligure

GIUSE RICCHEBUONO
Hotel Ristorante Vescovado - Noli (SV)



Triglia piccante, piselli e ricci di mare

Ingredienti per 4 persone: 4 triglie, 1 spicchio di aglio, 1 peperoncino, 200 gr. di ricci di mare, 800 gr. di piselli, 900 gr. di olio evo DOP Riviera Ligure (di cui 500 per confit).

Preparazione

Olio aglio e peperoncino: mettere 100 gr. di olio DOP Riviera Ligure, l'aglio e il peperoncino sotto vuoto e cuocere nel roner per circa mezzora a 70 gradi, quindi fare raffreddare a temperatura ambiente, filtrare e adoperare.

Ricci di mare: emulsionare i ricci con 100 gr. di olio evo DOP per creare una crema.

Piselli: sgusciare i piselli e farli sbollentare nell'acqua, quindi fare raffreddare in acqua e ghiaccio togliendo la pelle, condire le due semisfere con olio, sale e pepe.

Triglie: pulire e sfilettare, quindi far cuocere con il metodo confit (ossia nell'olio a 90° per circa 5 minuti).

Presentazione

Disporre sul fondo del piatto la crema di ricci di mare sopra il filetto di triglia e piselli sgusciati, infine condire all'ultimo con l'olio DOP all'aglio e peperoncino.

Si tratta di un piatto molto semplice: tre soli ingredienti (triglia, piselli e ricci di mare) e l'olio DOP che diventa protagonista perché utilizzato in diverse modalità, ovvero in cottura, in condimento, in cottura a bassa temperatura e in emulsione.

Vino in abbinamento: Pigato Riviera Ligure di Ponente DOC, 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

