Alessandro Borghese Kitchen Sound, crema di fagioli e limoni canditi

borghese-5-f3714af5

CREMA DI FAGIOLI, LIMONI CANDITI E CAPPERI

Tempi:**
Costi:*
Difficoltà:*

Ingredienti per 4 persone:
300 g di fagioli di Cuneo lessati
1 fetta spessa di guanciale
30 g capperi sotto sale
2 limoni
1 spicchio d’aglio
200 g di acqua
20 g di zucchero
500 ml di olio di semi di girasole
1 rametto di rosmarino
4 pomodori pelati
Foglie di basilico
Sale, pepe e olio evo q.b.

Preparazione:
Far rosolare, in una padella con olio e aglio, il guanciale tagliato molto sottile. Aggiungere un rametto di rosmarino, i pomodori e i fagioli. Aggiungi un po’ di acqua e proseguire la cottura. In un’altra padella friggere i capperi precedentemente dissalati.
Pelare i limoni, tagliare a julienne la scorza; quest’ultima dovrà bollire per 3 volte, partendo da acqua

fredda e cambiando ogni volta l’acqua. Mettere lo zucchero semolato con le scorze in una padella e farle leggermente caramellare.
Con un mixer a immersione frullare i fagioli cotti (senza l’aglio e il rosmarino) con qualche cucchiaio di acqua. Impiattare la crema di fagioli con il limone candito e i capperi fritti. Terminare con un giro d’olio.

Abbinamento al piatto: Asti Docg Extra Dry.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno