



## FAGIOLI DI SORANA ALL'ACQUA DI MARE, COZZE, CAPPERI E BOTTARGA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE  
PER LA CREMA DI FAGIOLI:  
300 G DI FAGIOLI DI SORANA

CIPOLLA

SCALOGNO

AGLIO

ROSMARINO

1 KG COZZE PELOSE PUGLIESI

CAPPERI DI PANTELLERIA DISSALATI

BOTTARGA DI MUGGINE

BRICIOLE DI PANE AL PROFUMO DI

ACCIUGA

SALSA VERDE ALL'ERBA CIPOLLINA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA Q.B.

### PREPARAZIONE

Mettere i fagioli in ammollo per 12 ore in acqua di sorgente. Preparare un battuto di cipolla, scalogno, aglio e rosmarino e far stufare a fuoco bassissimo. Aggiungere i fagioli ammollati e bagnare con il brodo vegetale, quindi portare a cottura.

Pulire le cozze e farle aprire a fuoco vivace con aglio, olio, basilico e vino bianco. Conservare la loro acqua.

Frullare i fagioli con olio extravergine e l'acqua delle cozze fino a ottenere una crema fluida e vellutata.

Nel frattempo tritare i capperi e tagliare la bottarga a rondelle fini. Preparare una salsa verde in maniera classica con l'aggiunta dell'erba cipollina.

Disporre la crema nel piatto, guarnire con i capperi tritati, le cozze, il pane croccante, la bottarga e la salsa verde. Finire con olio extravergine di oliva.