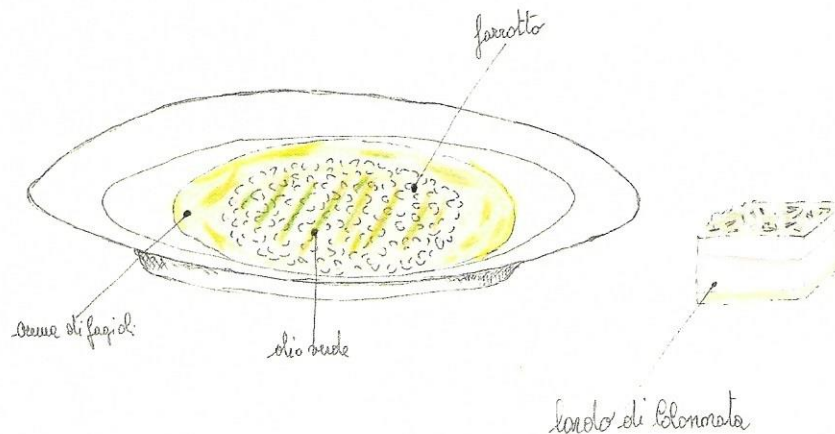


Farrotto al fagiolo bianchetto, pesto di lardo e olio verde



Il farro sempre usato per minestre, insalate o farine, molto meno per essere mantecato come un riso.

Ho provato e superato la difficoltà di renderlo cremoso aggiungendo le patate in cottura.

Mantecarlo alla fine con la crema di lardo è un omaggio ai miei cugini

Marino, Anna e il marito Sandro che con passione producono lardo da sempre a Colonnata.

Preparazione per 10 porzioni:

Ingredienti per l'olio verde:

prezzemolo

basilico

olio extra vergine

Le erbe devono essere pulite e messe in un recipiente con olio extra vergine d'oliva, poi messe in un contenitore in congelatore per poi frullarlo e ottenere un olio bello verde.

Ingrediente per il pesto di lardo:

lardo di Colonnata

timo

rosmarino

salvia

aglio

peperoncino

Si taglia il lardo a piccoli pezzetti e si trita con gli ingredienti sopra elencati fino a farlo diventare come la consistenza del burro.

Cottura dei fagioli e preparazione della crema:

fagiolo bianchetto tondo

“bouche garni “ di carota, sedano, cipolla, salvia e spicchio d'aglio.

olio extra vergine d'oliva

pepe nero

Dopo aver lasciato i fagioli in bagno per 12 ore si mettono a cuocere in abbondante acqua con un filo di olio d'oliva, carote, sedano e cipolla.

Una parte di fagioli cotti vengono frullati con un pò di acqua di cottura e filo di olio extra vergine poi tenuti da parte in caldo.

Completamento del farrotto:

farro 700 g

cipolla tritata fine 1/2 cipolla bianca

patate tagliate a fettine fini 200 g

vino bianco 1 dl

concentrato di pomodoro un cucchiaino

olio extra vergine d'oliva

parmigiano grattugiato 150 g

Far rosolare la cipolla, e aggiungere il farro, farlo tostare, bagnare con il vino bianco e continuare la cottura con acqua dei fagioli e fagioli interi. aggiungere anche le patate e la punta di concentrato.

A cottura ultimata aggiungere la crema di lardo, il parmigiano.

Mantecare e lasciare riposare per 5 minuti.

Ultimare il piatto con crema di fagioli su di una fondina, sistemarvi sopra il farrotto e guarnire con olio verde.