

Insalatina di fave con provola affumicata, pancetta e uovo di quaglia in salsa mimosa



Insalatina di fave

Ingredienti per 6 persone:

(per l'insalatina di fave fresche)

fave fresche (baccello) kg. 2

pomodori insalata san Marzano gr. 500

provola fresca affumicata gr. 250

pancetta arrotolata trafilata gr. 150

uova di quaglia N°. 6 pz.

Olio extra vergine di oliva q.b.

Sale e pepe q.b.

Paprica dolce q.b.

(Per la Salsa mimosa)

Tuorli d'uova sode N°. 3

Sale e pepe q.b.

Succo di limone N°. 1

Olio e. vergine di oliva q.b.

Sale e pepe q.b.

Erbette spontanee q.b.

Procedimento:

Sbaccellare le fave, sbianchirle in acqua per circa 2 minuti. Scolarle e raffreddarle.

Eliminare dalle fave la buccia, riunire le fave oramai pulite in una scodella. Condire le fave con l'olio e- vergine di oliva, sale, pepe, concassè (cubetti) di pomodoro da insalata ancora verde, provola a piccoli pezzi e stampinare l'insalatina condita in un piatto fondo. Cuocere le uova di quaglia in acqua per 5 minuti da quando bolle l'acqua. Sgusciare le uova dopo l'avvenuto raffreddamento. Cospargere sulle uova la paprica dolce per creare un effetto marmorizzato.

Affettare la pancetta molto sottile servendosi dell'affettatrice. Accomodare le fettine tra 2 fogli di carta da forno e disidratare in forno per circa 5 minuti a 1760 °C.

Assemblare il piatto nel seguente modo:

togliere lo stampino dalle fave, accomodare sopra le fetta di pancetta croccante e per ultimo l'uovo di quaglia cosperso di paprica.

Per la salsa mimosa: tagliare a cubetti le uova sode, riunirle in una Ciotolina ed infine condire con sale, pepe, erbette spontanee ed il succo di limone.

Dressare la salsa intorno all'insalatina di fave. Guarnire con germogli idi erba porcellana.

Questa ricetta è stata presentata da Giuseppe Daddio nel corso alla scuola di cucina Dolce&Salato di Maddaloni.