

LA RICETTA DELLO CHEF

SAPORE DI MARE

Ecco uno dei piatti più famosi di Fulvio Pierangelini, che della «sincerità» dell'ingrediente ha fatto una filosofia di vita. Ce lo propone con una fresca variante estiva. Ma Sting l'avrà assaggiato?



PASSATINA DI CECI E GAMBERI

Ingredienti per 4 persone:

200 g di ceci secchi, 20 gamberi di Mazara freschi o congelati, olio extravergine d'oliva, 2 spicchi d'aglio, 1 limone, rosmarino, qualche foglia di menta, timo, pepe nero e sale.

Preparazione (tempo 10 minuti):

La sera prima mettete a bagno i ceci secchi in acqua fredda non calcarea o, in alternativa, minerale (altrimenti restano duri). Il mattino, sciacquateli e cuoceteli in acqua sempre purissima aggiungendo un sacchettino di garza con aglio, timo e rosmarino. Lasciate sul fuoco fino a quando i ceci diventano ben morbidi. Scolate tenendo l'acqua da parte e frullate con il minipimer oppure schiacciate e setacciate fino a quando diventano una bella crema. Aggiustate la densità con l'acqua di cottura e un cucchiaino d'olio scarso a persona. Sgusciate e tagliate a pezzettini regolari i gamberi di Mazara, congelati con data breve (se comprate quelli freschi devono essere morbidi e la testa non scura). Conditte con olio, sale, pepe, buccia di limone e menta. Adagiate sulla passatina, completate con un giro d'olio crudo e servite.