

ANTIPASTI E SNACK

## Crema di friarielli con lenticchie

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 10 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

FRIARIELLI 2 mazzi

LENTICCHIE già cotte - 400 gr

POMODORI CILIEGINI 200 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALSICCIA piccante - 50 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

PEPE NERO

Crema di friarielli con lenticchie, un piatto rustico dal nome ma elegante nella presentazione.

Con degli ottimi ingredienti ma dal carattere rustico come i friarielli e le lenticchie, appartenenti alla cucina povera del nostro bel Paese, Luca propone un impiattamento e una realizzazione un po' più particolare, se vogliamo un po' più elegante...ovviamente sempre con un occhio attento al gusto!

# PREPARAZIONE

**1** Lavate i pomodori ciliegini e incidete una croce sul fondo. Tuffateli, successivamente in una pentola colma d'acqua bollente e fateli scottare per circa un minuto.

A questo punto passateli in acqua ghiacciata: lo shock termico vi agevolerà nel pelarli. Mettete da parte le bucce.





**2** Foderate una teglietta con un foglio di carta forno e ungetelo con poco olio extravergine d'oliva. Disponetevi le bucce con la parte lucida a contatto con la carta forno e spennellatele nuovamente con poco olio extravergine.

Infornate a 100-120°C e lasciatele seccare per circa 40-45 minuti.





**3** Mettete sul fuoco una pentola colma d'acqua, portatela a bollire e salatela. Tuffate i friarielli già mondati e lavati e lasciateli cuocere per 2-3 minuti.

Scolateli e tuffateli, successivamente in una ciotola con acqua e ghiaccio per fissare il colore.

Una volta freddi, scolateli nuovamente e strizzateli bene dall'acqua in eccesso.





- 4 Fate scaldare un bel giro d'olio extravergine d'oliva in una padella insieme ad uno spicchio d'aglio sbucciato ma lasciato intero.

Quando l'olio inizierà a sfrigolare, aggiungete i friarielli tagliati grossolanamente e fateli saltare per 2-3 minuti a fuoco vivace.





**5** A questo punto, trasferiteli in un bicchiere, aggiungete poca acqua di cottura, un pizzico di sale e frullate fino ad ottenere una crema morbida e liscia.

Se serve per rendere la crema più morbida, aggiungete un filo d'olio extravergine.





- 6 Tagliate a pezzetti i pomodorini ciliegini pelati rimuovendo semi e acqua di vegetazione e metteteli da parte.



**7** Prendete un pezzo di salsiccia piccante e tagliatela a dadini. Scaldate un bel giro d'olio extravergine in una padella e fatevi rosolare la salsiccia per qualche istante.

Aggiungete, quindi, anche le lenticchie, regolate di sale e lasciate stufare per un paio di minuti.





**8** Togliete le sfogliette di buccia di pomodoro dal forno, salatele leggermente e preparatevi per l'impattamento.





9 Ponete un coppapasta tondo nel centro del piatto e riempitelo con le lenticchie ripassate con la salsiccia. Versate tutt'intorno al coppapasta la crema di friarielli.

Decorate, infine, il tutto con pezzetti di pomodoro e sfogliette di buccia.





**10** Rimuovete il coppa pasta, ultimate con una macinata di pepe ed un giro d'olio extravergine d'oliva.

Il piatto è pronto per essere servito.



