

Michele D'Agostino
Maestro di cucina ed Executive Chef – consigliere Nazionale dell'Ordine
Professionale dei Maestri di cucina
Presidente Vicario Unione Cuochi Regione Puglia
Coordinatore Internazionale dell'Ateneo della Cucina Italiana scuola
di aggiornamento della Federcuochi
Componente Euro-Toques Italia
Sito web www.micheledagastinochef.it – e mail dagastinochef@libero.it – michele@fic.it



**FILETTO DI GALLINELLA IN
CROSTA DI FAGIOLI CANNELLINI
SU GUAZZETTO DI COZZE E
BIETOLINE
CONDIMENTO ALLA NDUIA
CALABRESE**
Cat. Secondi piatti

INGREDIENTI: KG 1 filetto di gallinella

Per condire: Aglio + prezzemolo + sale

Per i fagioli: GR 200 fagioli cannellini cotti tradizionalmente, Gr 50 pane raffermo di semola
Olio extra di oliva, Sale + pepe

Per il guazzetto:

Gr 500 bietoline cotte

Kg 1 cozze aperte sul fuoco

Recuperato il frutto e il liquido

Nr 2 spicchi di aglio

Olio extra di oliva

per il condimento alla nduia:

Gr 50 nduia calabrese

Gr 50 olio extra di oliva

Gr 100 fondo di cozze legato

Guarnizione:

Pomodorini ciliegini e foglie di salvia fritti

procedimento

Tagliare il filetto di gallinella a porzione condire con sale, foglie di prezzemolo, lamelle di aglio e un filo di olio extra di oliva.

Frullare i fagioli cannellini al cutter, aggiungere il pane raffermo, l'olio extra di oliva e gustare di sale e pepe.

In una padella antiaderente rosolare solo dalla parte della pelle, i filetti di gallinella con un filo di olio, sistemare sulla parte della pelle il pure' di fagioli e infornare alla temperatura di 200°, portare a cottura.

Per il guazzetto: rosolare gli spicchi di aglio schiacciati con dell'olio extra di oliva, togliere gli spicchi di aglio e aggiungere le bietoline, le cozze con un po' di liquido.

Legare con maizena il liquido delle cozze rimasto, aggiungere la nduia, spostare il tutto nel mixer

Ed emulsionare l'olio extra di oliva

Sistemare il guazzetto in piatti fondi, adagiare la scaloppa di gallinella, condire con la salsa di nduia

E guarnire con foglie di salvia e pomodorini fritti.