



ANTIPASTI E INTERMEZZI

Tortino di fasolari al cerfoglio

INGREDIENTI:

1 kg di fasolari.

2 spicchi d'aglio.

2 cucchiari di cerfoglio tritato.

Qualche stelo di erba cipollina.

3 uova intere.

30 g di fecola di patate.

30 g di farina 00.

Mezzo bicchiere di fumetto ristretto preparato con scarti di pesce (piccoli pescetti di scoglio e/o teste di pesce bianco e/o teste di crostacei).

Pepe nero.

Sale

Olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE

Mettete i fasolari, dopo averli sciacquati sotto acqua fredda corrente, su fiamma vivace in una pentola coperta. Toglieteli dal fuoco appena sono aperti e sgusciateli. Filtrate la loro acqua. Mettete i molluschi nel frullatore insieme a poco olio extravergine e all'aglio schiacciato, poi passate il tutto in un tegame unto con altro olio, soffriggete brevemente, salate e bagnate con la loro acqua filtrata. Quando questa è evaporata togliete dal fuoco e lasciate raffreddare. Intanto sbattete i rossi d'uovo aggiungendo la fecola e la farina setacciate e diluendo con il fumetto freddo. Pepate, profumate con il cerfoglio e l'erba cipollina sforbiciata, mettete un pizzico di sale. Incorporate pian piano all'impasto gli albumi montati a neve, poi lasciate riposare al fresco per mezz'ora. Unite allora, mescolando con delicatezza, il ragù di fasolari e stendete il tutto in una teglia bassa unta d'olio. Passate in forno a 180° finché la superficie non è ben dorata.