TASCHETTA DI PEPERONI PIQUILLO CONCA D'ORO CON PESCE SPADA E ALICI IN CARPIONE SU MACCO DI FAVE



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 300g Peperoni Piquillo Arrostiti
- 400g pesce spada dello stretto
- 200g alici deliscate
- 2 cipolle scalogno
- q.b. sale
- q.b. olio extra vergine di castelvetrano
- pochi semi di finocchietto
- 1 bicchiere di aceto bianco
- 120g zucchero
- 1kg fave di godrano

PROCEDIMENTO

- Colare e asciugare leggermente 8 tasche di peperoni piquillo Demetra, tagliare a dadi grossolani il pesce spada e versare in una boule capiente assieme alle alici.
- Aggiungere sale, pepe, una spruzzata di aceto e semi di finocchio.
- Tagliare lo scalogno a moneta e porlo in padella con olio di oliva extra vergine.
- Appassire con aceto e caramellare. Dopo avere leggermente marinato il pesce, colarlo e poggiarlo in un telo.
- Infarinare e friggere in olio di oliva extra vergine lasciandolo ben croccante.
- Unire lo scalogno al pesce facendo un carpione.
- Appena tiepido riempire le tasche di peperoni.

per la composizione del piatto

- Bollire le favette fino alla cottura.
- Sgusciare, pestare con una forchetta, porre il macco su un piatto a modo lettino e adagiare 2 tasche a ogni singolo piatto mettendo sopra un filo di olio extra vergine di Castelvetrano.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Peperoni Piquillo Arrostiti