

**Terrina di fagioli e
cotiche con julienne
di sedano, crocchetta di
Pecorino e salsa
di pomodori e legumi**

ricetta dello Chef
Riccardo Di Giacinto
del ristorante
All'oro di Roma
dedicata a
Piazza d'Italia
per "Assaggi di Teatro"



Procedimento per la terrina

Far lessare i fagioli (tenuti in ammollo per almeno 10 ore in acqua fredda) in abbondante acqua leggermente salata con il rametto di rosmarino e con l'osso di prosciutto sbollentato per 10 minuti. Contemporaneamente passare le cotiche alla fiamma per eliminarne i peli, sbollentarle, sgocciolarle, tagliarle in pezzi non più grandi di 4-5 centimetri e cuocerle a bassa fiamma in un casseruolino ricoperte con abbondante acqua. Sbollentare i piedini. In un tegame a parte, far dorare il trito di odori con l'olio, versarvi la salsa di pomodoro e condire con sale e pepe macinato al momento. Sgocciolare le cotiche al dente e continuare la cottura nel tegame a calore moderato, per una ventina di minuti. Sgocciolare i fagioli cotti al dente, metterli in un tegame con la salsa, aggiungere le cotiche e la carne ritirata dall'osso del prosciutto tagliata in piccoli pezzi e farli insaporire bene a calore moderato. Aggiustare di sale e mettere il tutto in uno stampo da terrina, tenendo da parte un po' di salsa.

Ingredienti per 4 persone

2 piedini maiale; 1 kg cotiche; 1 rametto rosmarino; osso di prosciutto; aglio; 1 carota, 1 cipolla; strutto; 750 gr pomodori pelati; 500 gr fagioli a pisello, olio extravergine d'oliva Persiani

Procedimento per la crocchetta di Pecorino

Portare a bollire il latte e aggiungere il pecorino e il parmigiano. Aggiustare di pepe e far raffreddare. Con il composto freddo preparare delle crocchette e passarle nella farina, nell'uovo e infine nel pangrattato.

Ingredienti

60 gr Pecorino romano; 60 gr Parmigiano; 100 gr latte; pepe nero; 1 manciata farina; 1 uovo; 1 manciata pangrattato

Procedimento per il sedano

Tagliare il sedano julienne e lasciarlo in acqua e ghiaccio.

Ingredienti

1 sedano

Presentazione del piatto

Scaldare leggermente la terrina, friggere la crocchetta, scaldare la salsa di pomodoro e legumi e completare con la julienne di sedano e un filo d'olio extravergine d'oliva Persiani.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette degli chef per *Assaggi di Teatro* su www.roma-gourmet.net