

Calamari al nero, crema di fagioli, pesto di basilico, pomodoro e bacon

Accogli i tuoi ospiti con un piatto gourmet: calamari al nero, crema di fagioli, pesto di basilico, pomodoro e bacon. Regala più gusto al tuo Natale!



In un periodo unico come quello delle Feste Natalizie la tua casa apre le porte a ospiti speciali che meritano di essere sorpresi con una **ricetta gourmet!** Rendi i tuoi momenti a tavola colorati con la nostra ricetta: **calamari al nero, crema di fagioli, pesto di basilico, pomodoro e bacon.** Per regalare sempre più gusto ai tuoi ricordi!

Difficoltà: media

Costo: medio

Tempo di preparazione: 2 h e 20

Ingredienti per 4 persone

8 calamari di media grandezza

Timo fresco q.b.

15 g di succo di lime

Olio extra vergine di oliva 100% italiano Despar Premium q.b.

Sale e pepe q.b.

50 g di zenzero fresco

Brodo vegetale o di pesce

Sacche di nero di seppia

250 g fagioli borlotti Secchi Bio,Logico Despar ammollati la notte precedente

1 carota

1 gambo di sedano

1 cipolla

Erbe aromatiche miste a piacere per brodo (alloro, rosmarino, bacche di ginepro, anice stellato, pepe)

1 cucchiaio di aceto balsamico Despar Premium

4 fette sottili di bacon

1 mazzo di basilico

100 g di pinoli sgusciati Bio,Logico Despar

15 g di Parmigiano Reggiano

300 g di pomodori datterino

1 spicchio di aglio

Procedimento

1. Ottieni il succo dello zenzero mettendolo tagliato a pezzi nell'estrattore o nella centrifuga.
2. Pulisci i calamari, dividi testa e corpo, marinati con timo, olio, sale e pepe per circa 2 ore. Cuocili in padella, sfumandoli con del succo di zenzero, aggiungi del brodo di pesce o vegetale e del nero di seppia, cuoci ancora per circa 15-20 minuti delicatamente finché non risultano morbidi.
3. Taglia in quattro parti i datterini e cuocili in una casseruola, partendo da un filo d'olio, l'aglio e qualche foglia di basilico, finché sono morbidi. Frullali, aggiungi il lime e regola di sale.
4. Scotta il bacon in padella e poi taglialo a julienne. Sbollenta il basilico, raffreddalo e poi realizza il pesto aggiungendo al basilico in un frullatore o nel mortaio, pinoli, olio, pepe e Parmigiano. Tieni da parte.
5. Per la crema di borlotti, metti i fagioli in una pentola a partire da acqua, carota, cipolla e sedano, erbe aromatiche miste e una presa di sale grosso. Cuocili per 2 ore circa e poi frulla aggiungendo sale, olio, pepe e poco aceto balsamico. Deve risultare una crema liscia, morbida e priva di grumi.
6. Alla base metti la crema di borlotti a specchio, adagia sopra i calamari e finisci di decorare con gli altri ingredienti.