



CECINA ALL'ARANCIA E PAPAVERO CON CAPRINO, NASTRI DI FINOCCHI E CECI CROCCANTI



Ingredienti

Per la cecina:

200 g di farina di ceci

600 g di acqua (rapporto idratazione 1:3)

50 g di olio extravergine di oliva

sale e pepe

scorza d'arancia q.b

semi di papavero q.b.

Per la crema di caprino:

2 caprini freschi

2 finocchi

1 arancia

Sale e pepe

Pepe rosa q.b.

Olio extravergine di oliva

Per i ceci croccanti:

Ceci lessi q.b.

Olio extravergine di oliva

Sale

Procedimento

Preparare i ceci croccanti: dopo aver lessato i ceci scolarli bene e trasferirli su un canovaccio e farli asciugare bene oppure in forno a 100° per una decina di minuti.

Quando saranno ben asciutti, condirli a piacere con olio, sale e erbe aromatiche o spezie a piacere.

Cuocere in forno a 200° rigirandoli, di tanto in tanto, fino a quando non saranno croccanti. Far raffreddare prima di conservare.

Preparare la cecina: versare la farina di ceci in una ciotola, aggiungere acqua, a filo, mescolando vigorosamente con una frusta per non creare grumi.

Quando la pastella sarà pronta, coprirla e farla riposare, a temperatura ambiente, per alcune ore, da 4 a 8. Durante il riposo, qualora affiori sulla superficie della schiumetta, eliminarla con l'aiuto di una schiumarola.

Trascorso il tempo del riposo, unire all'impasto la scorza dell'arancia, una manciata di semi di papavero, il sale e 30 gr di olio, mescolare energicamente per incorporare l'olio.

Portare il forno a 250° in modalità statica, versare la pastella in una teglia bassa in cui avremo versato 20 ml di olio. Cuocere per circa 10 minuti, nella parte bassa del forno, trasferirla quindi, nella parte mediana e finire di cuocere per altri 7-8 minuti, i bordi si dovranno leggermente dorare.

Lavorare i caprini in una ciotola con una spolverata di pepe.

Affettare finemente i finocchi e condirli con sale e olio.

Servire le fette di cecina con una pennellata di caprino, alcuni nastri di finocchio, pochi grani di pepe rosa e ceci croccanti.