



RESTAURANT

## **PASTA E FAGIOLI AL CONTRARIO CON MEDAGLIONE DI TONNO E RADICCHIO DI CHIOGGIA**

Dosi per 8 persone

### **Per la crema di pasta**

20 gr. di scalogno  
100 gr. di pasta Ditalini  
500 gr. di brodo  
10 gr. di Parmigiano Reggiano  
10 gr. di olio extravergine di oliva

### **Per il flan di fagioli**

10 gr. di cipolla sedano e carota  
5 gr. lardo  
20 gr di fagioli borlotti messi a bagno in acqua il giorno prima  
200 gr. brodo  
1 rametto di rosmarino  
2 foglie di salvia  
1/2 pomodoro  
2 uova

100 gr. di filetto di tonno  
20 gr di radicchio di chioggia tagliato a julienne  
10 gr. di lardo  
1 spicchio di aglio  
1 rametto di rosmarino  
2 foglie di salvia

Pulire lo scalogno e tagliarlo a julienne, farlo rosolare ed unire i ditalini. Bagnare con il brodo e fare cuocere abbondantemente, alla fine frullare ed unire il parmigiano e l'olio extravergine .

Per il flan tagliare a dadi le verdure e mettetele in una casseruola con il lardo i fagioli e le spezie.

Coprire il tutto con il brodo e fare cuocere per circa 2 ore. Frullare ed unire le uova, filtrare e versare il composto negli stampi da crem caramel.

Cuocere in forno a 140 gr per 15 minuti .

Tritare il lardo assieme all'aglio al rosmarino e alla salvia, dopodichè mettete il tutto in una casseruola e fate stufare per 15 minuti a 90 gr° .

Rosolare il tonno dopo che l'avrete salato e pepato, tagliatelo in quattro medaglioni e tenete in caldo.

Porre nei piatti i flan di fagioli, versatevi sopra la crema di pasta e sopra al flan mettete prima il medaglione di tonno e sopra ad essa la julienne di radicchio di Chioggia.

Macchiate con dell'aceto balsamico ed irrorate il tutto con il lardo fuso.

Decorate con delle foglie di cerfoglio.