

OLIO CUORE

Vellutata di ceci con riduzione di Olio Cuore affumicato



**A GIPSY IN
THE KITCHEN**

La stagione delle zuppe, delle creme calde, che come una coperta avvolgente ti aspettano a casa, quando le luci si fanno fioche e i vetri delle finestre si appannano dal freddo. Si parla di conforto: si parla di piccoli gesti di amore che possano riempire la giornata di attenzioni speciali. Per me le vellutate sono parte di ricordi d'amore, che coincidono con affetto e fanno rima con coccole. Questa vellutata è un pieno di energie, di sapori, di profumi che riempiono l'anima con suggestioni romantiche.

Ingredienti

- 250 g di ceci
- 400 ml di Olio di Mais Cuore
- Salvia
- 2 rametti di Rosmarino
- 1 spicchio di Aglio
- 1 Cipolla
- 1 Limone
- Cumino
- Bacche di Ginepro qb

- **Portata: Primi**
- **Tempo: 5"**
- **Persone: 4**

Preparazione

- Lasciare in ammollo i ceci per 12 ore, con rosmarino e salvia freschi.
- Sciacquarli e poi farli bollire per due ore a fuoco basso – cottura lenta – con aglio e cipolla e nuovo rosmarino.
- Tenere da parte un po' di acqua di ammollo che aggiungerete pian piano che cuociono.



- Passare poi tutto al frullatore ad immersione. Mantecare con creme fraîche.



- Nel frattempo affumicare l'**Olio di Mais Cuore** con il succo di 1 limone: in un bq a carbonella, unire chips di betulla, con aromi vari e paglia.
- Lasciare che l'**Olio di Mais Cuore** assorba tutti gli aromi che utilizzerete, evitando che la legna faccia la fiamma. Il processo di affumicatura dura parecchie ore. Esaurita la legna, si fa raffreddare l'olio e si travasa in un contenitore adatto.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais