

Aniello Somma presenta una bruschetta molto molto particolare



**Fettunta con carpaccio di lingua di cinghiale salmastrata,
cavolfiore e papaccelle al filo di ravece**

Ingredienti per 6 persone

Per la lingua salmistrata

600 g di cinghiale

1 kg di sale marino fino

2 foglie di alloro

2 rametti di timo limonato

4 foglie di salvia all'ananas

50 g di zeste di agrumi

500 g di vino bianco secco

Per il carpaccio

6 fette di pane vesuviano

250 g di cavolfiore

70 g di papacelle sott'aceto

60 g di gherigli di noce

finocchietto selvatico q.b.

Per l'assemblaggio del piatto

200 g di lingua salmastrata

400 g di carpaccio

6 ciuffi di finocchietto selvatico fresco

olio evo varietà ravece q.b.

succo di limone q.b.

sale di Cipro q.b.

Snervate e dorate la lingua. Adagiatela in un recipiente alto e copritela con il sale fino marino aromatizzato con zeste di agrumi, alloro, timo limonato e salvia all'ananas. Fate marinare per 20 giorni a una temperatura di 3° circa. Toglietela dalla marinatura, pulitela dal sale in eccesso e lavatela con vino bianco secco. Asciugate e mettete sottovuoto.

Mondate, lavate e lessate il cavolfiore a ciuffi grandi in

acqua salata acidulata preservandone una consistenza molto croccante. Raffreddate e tagliate a fettine sottili. Dividete a metà le papaccelle, disseminatele e tagliate a julienne. Tostate le fette di pane aromatizzate con olio, origano e aglio. Assemblate la fettunta avendo cura di stratificare il cavolfiore con le papaccelle e i gherigli di noce. Completate con fettine di lingua salmistrata tagliate sottilissime. Irrorate con gocce di limone e olio ravece. Completate e servite con un ciuffo di finocchietto selvatico.

Ricetta di Aniello Somma, chef e docente di Enogastronomia "IPSEOA R. VIVIANI" di Agerola