

PARLIAMO DI 50 Best Restaurants ~ Birra Artigianale ~ Chef Famosi ~ Cucina Cinese ~ Cucina Vegana ~ Cucina Vegetariana ~ Dolci al Cioccolato ~ Dolci Vegani ~ Guida Michelin ~ Guide Ristoranti ~ Ricette Senza Glutine ~ Ristoranti Stellati Michelin ~ Street Food ~ Tecniche di Cottura ~ Trucchi in Cucina

SIETE IN [Home](#) > [Ricette](#) > [Brunch](#) > Ciabatta croccante con faraona, raperonzoli e parmigiano



RICETTA

BRUNCH

CIABATTA CROCCANTE CON FARAONA, RAPERONZOLI E PARMIGIANO

DI SIMONE PADOAN



Simone Padoane de I Tigli propone la sua idea di panino per Bread Religion: ecco la sua ciabatta con faraona e raperonzoli.

INGREDIENTI

Per la Faraona

Faraona

Agrumi
scorze

Bacche di Ginepro

Anice stellato

Per il resto del panino

Raperonzoli

Olio
al peperoncinoLime
scorzaParmigiano
a scagliePane
panino tipo ciabatta

INFO BOX

Categoria ricetta
Brunch

Porzioni

1

PREPARAZIONE

Per la faraona

Privarla di testa e zampe e metterla a marinare per 12-14 ore con scorze di agrumi, anice stellato e bacche di ginepro.

Cuocerla nel forno a legna (intorno ai 200°) per 60 minuti circa.

Disossarla e sfilacciarla.

Con le carcasse fare un fondo di cottura che verrà messo nella polpa sfilacciata per condirla.

Per i raperonzoli

Pulirli e tagliarli grossolanamente, poi condirli con olio al peperoncino e grattugiata di lime

Per il parmigiano

Tagliarlo a scaglie

Infine farcire il panino e servire.

Foto: Sarah Scarapone per Petra