



DEPUIS 1760

CHAMPAGNE

Lanson

à REIMS FRANCE

CAPASANTA SCOTTATA CON DAHL DI LENTICCHIE E CHORIZO



INGREDIENTI PER IL DAHL

- 500 g di lenticchie gialle o lenticchie classiche fatte rinvenire in acqua per 12 ore
- Cipollotto verde 1 mz
- Lemongrass 3 pz
- Zenzero 40 g
- Olio di sesamo 25 ml
- Latte di cocco 200 ml

5 CAPESANTE PULITE

PER IL CHORIZO

- Salsiccia classica 200 g
- Paprica dolce 20 g
- Paprica piccante 10 g
- Pepe nero 2 g
- Cumino 5 g



Procedimento

Tritare le verdure e fare il soffritto per le lenticchie, unire all'olio di sesamo e le lenticchie e sfumare con il latte di cocco e cuocere aggiungendo acqua per 1 ora e mezza fino ad asciugare bene le lenticchie, aggiustare di sale.

Togliere dal budello la salsiccia e impastarla con tutte le spezie, chiudere in un cilindro fatto con la pellicola e congelare. Grattare con una microplane su una teglia ed essiccare 60 gradi per 24 ore.

Scottare le capesante da entrambi i lati e metterle da parte coperte dalla pellicola.

Impiattare con le lenticchie alla base, la polvere di chorizo e le capesante.

