

## Fabio Campoli • Panino Valsana

Dedico a questa Vallata, ormai un po' anche mia, questo panino che racchiude i sapori della vostra terra.

### Ingredienti per 4 panini

Per il pane ai fagioli

Impasto pane, 600g

Fagioli borlotti cotti, 150g

Pepe nero, q.b.

Per le costicine di maiale

Costicine di maiale, 1 fila

Vino bianco, 500ml

Sale fino, q.b.

Stecca di cannella, chiodi di garofano,

semi di cumino,

semi di finocchio,

bacche di pepe verde e ginepro, q.b.

Olio extra, q.b.

Per la salsa agrodolce:

Pomodori passati, 500g

Cipolla rossa, n. 1

Olio extravergine d'oliva, 1 cucchiaio

Zucchero, 2 cucchiari

Aceto, ½ bicchiere

Sale fino, q.b.

Per l'insalata

Cavolo cappuccio tagliato sottile, 250g

Sale fino, q.b.

Aceto di vino bianco, 2 cucchiari

Olio extra vergine d'oliva, 1 cucchiaio

### PROCEDIMENTO

Per il pane ai fagioli

Aggiungete all'impasto di pane lievitato i fagioli e del pepe nero.

Spezzate l'impasto in quattro panini e riponete nuovamente a lievitare.

Cuocete in forno a 170°C per 15-20'.

### Per le costicine

Riponete la fila di costicine all'interno di una casseruola, conditela con il sale e le spezie in quantità a piacere, e ricoprite il tutto con il vino bianco. Coprite con un coperchio, e lasciate cuocere le costole a fiamma molto bassa per almeno 2 ore.

Una volta che le costine saranno cotte, effettuate la rosolatura ungendole con poco olio e cuocendole in una casseruola senza aggiunta di altri condimenti, coprendo con il coperchio finché non risulteranno ben rosolate.

Togliete l'osso alle costicine, sminuzzatele e tenete da parte. Per la salsa agrodolce Nel frattempo, preparate la salsa: tagliate la cipolla rossa a filangè, conditela in una ciotola con sale, zucchero, metà dell'aceto e l'olio.

Fatela rosolare, quando inizia a caramellare leggermente bagnate con l'aceto rimasto e fate evaporare. Infine, aggiungete la passata di pomodoro e lasciate ridurre. Regolate di sale.

### COMPOSIZIONE DEL PANINO

Tagliate il panino a metà.

Condite il cappuccio ad insalata.

Disponete l'insalata di cappuccio sulla base del panino.

Ripassate in padella le costicine sminuzzate e adagiatele sopra il cavolo.

Coprite con la salsa di pomodoro agrodolce.

Chiudete il panino e gustate con calma.

## Beppo Tonon • Sculture gastronomiche

Rivisitazione della Mascotte di Expo 2015, con intagli di frutta e verdura rigorosamente dal vivo