

# Le ricette con la Liguria dentro

Gli chef stellati e l'olio DOP Riviera Ligure

**ANDREA SARRI**  
Ristorante Sarri - Imperia



## Cappellacci ripieni di coniglio alla ligure, profumi e gamberi di Oneglia

**Ingredienti per 4 persone:** 500 gr. di farina di semola bio, 20 tuorli, sale, 1 coniglio, 1 cipolla, aglio, olio evo DOP Riviera Ligure, erbe aromatiche (salvia, maggiorana, timo, rosmarino), olive taggiasche, pinoli, Vermentino Riviera Ligure di Ponente DOC, 8 gamberi viola, germogli, pomodorini confit o secchi.

**Preparazione** (con utilizzo di olio DOP Riviera Ligure in tutte le cotture)

**Pasta fresca:** in una planetaria impastare 500 gr. di semola con 20 tuorli e sale fino.

Dopo averla fatta riposare 24 ore, stenderla molto sottile per creare i cappellacci.

**Ripieno:** preparare un coniglio alla ligure, rosolando le carni con qualche spicchio d'aglio, poi aggiungere la cipolla tritata, le erbe aromatiche, pinoli ed olive taggiasche e bagnare con il Vermentino. Portare a cottura. Separare le carni dalle ossa e tritarle a coltello per creare la farcia. Con le ossa e gli umori di cottura realizzare un fondo sgrassato e privo di impurità. Pulire i gamberi viola e utilizzare solamente la polpa da adagiare su ogni cappellaccio. Guarnire con lamelle di olive taggiasche, pomodorini confit o secchi, pinoli tostati, germogli e qualche goccia di olio DOP Riviera Ligure.

**Vino in abbinamento:** Rosato Riviera Ligure di Ponente Rossese DOC, annata 2020.



## OLIO DOP RIVIERA LIGURE

Controllato, assaggiato, certificato, garantito.

Chi vuol fare cucina di qualità, sceglie prodotti di eccellenza. Lo sanno bene anche gli chef stellati della Liguria, che hanno utilizzato l'Olio DOP Riviera Ligure per queste ricette. È frutto di pietre, muri, sole, verticalità, agricoltura eroica, tanto lavoro, fatica assoluta. Taggiasca, Colombaia, Lavagnina, Razzola, Pignola, Arnasca, sono le sue principali cultivar. È equilibrato e delicato, fruttato leggero. Qualcosa di straordinario.

**Olio DOP Riviera Ligure. Se ha il collarino giallo, c'è la Liguria dentro.**



CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA D.O.P. RIVIERA LIGURE

PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020. FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: "L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI".  
Autorità di gestione FEASR:  
Regione Liguria



REGIONE LIGURIA



REPUBBLICA ITALIANA



UNIONE EUROPEA