SIGNATURE

EUGENIO BOER

Sestri Levante



Sestri Levante rappresenta le mie radici liguri e l'infanzia trascorsa tra il profumo del mare e quello del basilico appena pestato. La focaccia all'olio, soffice e sapida, accoglie l'intensità del salame di Sant'Olcese e l'amaro gentile delle erbe di campo saltate, unite alla freschezza del pesto tradizionale e alla nota balsamica della maggiorana.

TECNICA

Grado di difficoltà: basso
Tempo di preparazione: 15 minuti
Tipologia di pane: focaccia all'olio genovese
Temperatura, tempo di cottura e/o tostatura: focaccia scaldata in forno a 180°C per 3 minuti
Attrezzatura: blender, padella, forno
Food Cost indicativo: medio

GESTIONE OPERATIVA, SERVIZIO E PACKAGING

Allergeni presenti: glutine, latte e derivati, frutta a guscio
Conservazione, shelf life e packaging: Da consumare subito dopo l'assemblaggio per mantenere la croccantezza della focaccia e il contrasto di temperature.
Stagionalità ideale: primavera-estate

ABBINAMENTI E BEVANDE CONSIGLIATI

Birra: Blanche o Saison ligure.
La freschezza speziata e le note agrumate sgrassano l'olio della focaccia e riprendono i sentori balsamici della maggiorana.

Vino/Bollicine: Pigato della Riviera Ligure di Ponente DOC.
La sapidità e la componente minerale si sposano perfettamente con la ricchezza del pesto e la grassezza del salame.

Analcolico/Mocktail: limonata artigianale con estratto di maggiorana e soda.
L'acidità del limone pulisce il palato dalla componente grassa della farcitura, mentre la maggiorana richiama l'erba fresca nel panino.

INGREDIENTI
peso totale del panino circa 278 g

focaccia all'olio genovese 120 g
salame di Sant'Olcese
tagliato sottile ma non troppo 60 g
pesto classico 30 g
erbe di campo spadellate 60 g
maggiorana fresca in foglie 8 g

PER IL PESTO CLASSICO

basilico fresco 50 g (solo le foglie)
Parmigiano Reggiano 80 g
Pecorino Fiore Sardo 30 g
2 spicchi d'aglio pulito anche dall'anima interna
pinoli 15 g
olio extravergine d'oliva taggiasca 120 ml

PER LE ERBE DI CAMPO SPADELLATE

bietoline, dente di leone, borragine, spinaci 120 g
olio extravergine di oliva taggiasca 15 g
½ peperoncino
sale

Preparazione

Per il pesto classico

Dovendo ottenere una crema di pesto, fate tutto nel blender. Per prima cosa mettete l'olio, il Parmigiano, il Pecorino, l'aglio e i pinoli, fate girare bene sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea; per ultimo andate ad inserire le foglie di basilico e un cubetto di ghiaccio in modo da evitare ogni genere di ossidazione.

Per le erbe di campo spadellate

Mettete sul fuoco una padella con olio, un pizzico di sale e il peperoncino. Quando soffrigge buttate le erbe di campo ben lavate e pulite da ogni gambo leggermente coriaceo, aggiungete ancora un pizzico di sale e coprite con il coperchio. Aspettate 2-3 minuti, togliete il coperchio, date una saltata con la padella e mettete in un piattino.

Assemblaggio

Scaldate il pezzo di focaccia nel forno a 180°C per 3 minuti. Aprite la focaccia a metà e mettete sul lato inferiore le erbette saltate a temperatura ambiente, cospargete di foglie di maggiorana e adagiate le fette di salame di Sant'Olcese. Nella parte superiore della focaccia stendete il pesto e chiudete la focaccia.