

Bigoli lagunari

Bigoli lagunari

Miscelare in modo originale primizie dell'orto con delizie dell'Adriatico. Il tutto per un piatto che ben si sposa con .



Ingredienti per 6 persone

Per la pasta

• g 100 farina 00, • g 200 semola rimacinata di grano duro, • g 200 farina di granito di grano tenero, • 5 uova

Per il sugo

g 300 di seppie pulite di Caorle, ½ Cipolla, 6 filetti di acciuga, g 400 di piselli freschi, g 100 pomodori pelati, peperoncino, alloro 6 foglie, vino bianco, brandy, pistacchi siciliani tritati

Preparazione

Preparare la pasta nel torcetto al bronzo e trafilare i bigoli.

In una padella soffriggere in olio d'oliva un cucchiaio di cipolla tritata, i filetti di acciuga con un po' di peperoncino. Aggiungere le seppie tagliate a dadini piccoli e cuocere sfumando con vino bianco e brandy. Mettere il pomodoro e l'alloro e portare a cottura.

A parte, preparare la vellutata con cipolla, piselli, olio d'oliva e la punta di un cucchiaio di bicarbonato.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla e padellarla con il sugo di seppia.

Presentazione

Fare uno specchio con la vellutata di piselli, adagiarvi la pasta, spolverare abbondantemente con i pistacchi.

Ricetta gentilmente offerta da:

Ristorante Parco Gambrinus San Polo di Piave (Treviso)

Via Guaiane, 146

Tel. 0421.65002 - 0421.65122

www.guaiane.com

info@guaiane.com

Chef: Simone Peretti



Via al Grec', 23 -
 Frazione Verla 38030 Giovo (Tn)
 tel. +39 0461 695067
 mobile +39 347 5860178
 fax +39 0461 695228
info@villacorniole.com
www.villacorniole.com

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Pinot Grigio Ramato Pietramontis IGT 2018		15.38€	si	Lo trovi da...	
Sagun Pinot Nero Doc Trentino Superiore 2018		27€	si	Lo trovi da...	
Cimbri Rosso IGT Vigneti delle Dolomiti 2018		14.50€	si	Lo trovi da...	