



Christian Donati

Primo piatto: Paccheri alle cime di rapa, nero di seppia e ciuffi di calamari

Ingredienti:

1/2 kg paccheri,
1 kg cime di rapa,
500g ciuffi di calamari,
100g pecorino,
aglio
peperoncino,
40g nero di seppia,
scalogno.
(ghiaccio per la cottura delle cime di rapa)

Esecuzione

Salsa al nero di seppia con scalogno, 3-4 min sul fuoco con un po' d'acqua.
Cottura delle cime in acqua salata 7-8 min, verrà poi conservata l'acqua di cottura. Una volta cotte vengono scolate in acqua e ghiaccio.
Ciuffi di calamari scottati in padella fino a renderli croccanti.
Cottura dei paccheri ultimata in padella con acqua di cottura delle cime, aglio e peperoncino. Cime di rapa vengono frullate e unite ai paccheri. mantecatura della pasta con un po' di pecorino.

Bevanda in abbinamento

IGT Venezia Giulia "Vitovska Majnik", Bajta Salež, Sales (TS)





Cristian Donati

Secondo piatto: Filetto alla Wellington

Ingredienti:

filetto di manzo 1 kg,
senape di Dijon,
pepe nero,
funghi champignon 1 kg,
scalogno 60g,
burro 40g,
olio,
3 uova,
farina 50g,
latte intero 500ml,
olio 40g,
prosciutto crudo 10/12 fette,
pasta sfoglia,
1 uovo

Esecuzione

Il filetto di manzo viene salato, pepato e fatto riposare in frigorifero 20 min - poi viene scottato in padella e infine ricoperto di senape.

Per la Duxelles di funghi, questi vengono tagliati molto finemente e fatti cuocere insieme allo scalogno, il tutto finché non risultano ben disidratati.

Poi c'è la preparazione della crepe, con i normali ingredienti: uova farina olio e latte.

Infine, c'è l'assemblaggio: pasta sfoglia, strato di crepe, prosciutto crudo e duxelles, mettiamo il filetto e lo arrotoliamo. Il tutto poi viene spalmato con il tuorlo d'uovo. Possibilmente due strati. Cottura in forno a 180 gradi per circa 25 minuti, o comunque fino a quando la temperatura interna non avrà raggiunto i 55gradi.

Bevanda in abbinamento

Sicilia doc "L'ardenza" (Mondeuse in purezza), Cottanera, Castiglione di Sicilia (CT)

