



Matteo Cò

Primo piatto: Spaghettoni Esperienziali

Ingredienti:

700 gr. di spaghettoni di Gragnano;
1000 gr. di code di gambero argentino da pulire;
20 cl. di limoncello;
2 limoni naturali;
40 gr. di burro;
Olio Extra Vergine;
foglie di menta/mentuccia;
Pepe nero;
Sale.

Esecuzione

Accendo la pentola dell'acqua per la pasta ed aggiungo la buccia sottile di un limone. Preparo, a parte, una seconda pentola con un poco di burro ed il succo dei due limoni. Procedo, nel frattempo, col pulire accuratamente i gamberi privandoli del carapace e dell'intestino. In padella metto olio EVO e burro con un una macinata di pepe e metto le code di gambero. Per la cottura bastano una decina di minuti circa a fiamma moderata. A cottura ultimata irroro col limoncello e, immediatamente, procedo con un flambè delle stesse. Metto la pasta nella pentola dell'acqua per metà tempo di cottura e per il restante la trasferisco in quella col succo di limone ove proseguirò aggiungendo un poco di acqua di cottura della precedente assieme alle code di gambero. Impiattamento con finitura di buccia di limone grattugiata.

Bevanda in abbinamento

“Monterosso Val d’Arda”, frizzante, 2020. Azienda Marchetti Mirella- Diolo- Lugagnano Val d’Arda





Matteo Cò

Secondo Piatto: Luna ed il suo compagno

Ingredienti:

1000 gr. macinato di equino di prima qualità con poca parte grassa;
2 peperoni gialli;
1 peperone rosso;
1 gambo di sedano;
1 carota;
1 Scalogno;
vino bianco fermo per sfumare;
erbe aromatiche/spezie/sale pepe;
Polpa di pomodoro;
una scodella di brodo;
burro;
farina di mais per polenta

Esecuzione

Accendiamo l'acqua per la polenta. Prepariamo la base per il macinato con olio, burro, carota, sedano e scalogno tritati, aglio. Avviamo la cottura del macinato mescolando di tanto in tanto per evitare che si formino "polpette". Nel frattempo, si preparino i peperoni tagliandoli a dadini di un cm. Ora, si aggiunge un bicchiere di vino e lasciamo evaporare, un poco di brodo, i peperoni, pepe ed erbe aromatiche. Non appena l'acqua bolle, saliamo e buttiamo la farina per polenta che dovrà procedere in cottura per 40-50 minuti circa. Dall'inizio considero la cottura della piccola per un'ora e mezza/due. A circa metà cottura aggiungiamo la polpa di pomodoro. La piccola, a cottura ultimata, dovrà risultare non troppo liquida né asciutta. Impiattiamo equilibrando la dose polenta e piccola.

Bevanda in abbinamento

"Gutturnio Superiore DOC", Cantina "La Margherita", Bacedasco Basso (PC).

