



Fausto Merli

Primo piatto: Penne al granchio

Ingredienti:

Penne grano duro
Polpa di granchio
Prezzemolo
Aglio
Crema di latte
Salsa di pomodoro
Preparato per brodo h. m.
Vino bianco secco
Olio EVO, Sale, pepe ed aromi q.b.

Esecuzione

Soffriggere un trito d'aglio finissimo con olio EVO ed un mazzetto gambi di prezzemolo. Unire, quindi la polpa di granchio e sfumare con vino bianco secco. Successivamente aggiungere la crema di latte e poca salsa di pomodoro; aggiustare con sale ed aromi q. b. Nel contempo avremo portato a bollore le penne che al giusto punto andranno scolate e risottate nel sugo anzi apprestato. Servire, quindi la pasta spolverata con un trito di prezzemolo grossolanamente tritato.

Bevanda in abbinamento

Friuli Colli Orientali docg, Sauvignon, Tenimenti CIVA. Povoletto (UD)





Fausto Merli

Secondo Piatto: Calamari affogati su barriera di spinaci filanti

Ingredienti:

Calamari di medie dimensioni
Salsa di pomodoro
Olio EVO
Pane grattugiato
Parmigiano
Uova
Preparato per brodo h. m.
Scalogno
Prezzemolo
Aglio
Spinaci
Fior di latte
Vino bianco secco
Sale, pepe ed aromi q.b.

Esecuzione

Pulire i calamari, tenendo da parte i ciuffi. Tritarli, quindi finemente per saltarli in padella con aglio, pepe ed un pizzico di sale; alla fine, sfumare con vino bianco secco. Preparare, di seguito il ripieno con il trito appena preparato, pane grattugiato, parmigiano, prezzemolo tritato, aglio, uova, sale, pepe ed aromi q.b. Riempire, quindi i calamari, avendo l'accortezza di rimanere scarsi ed infine richiuderli con uno stuzzicadenti. Di seguito, saltarli in padella con olio EVO, aglio e gambi di prezzemolo, infine sfumare con vino bianco. Aggiungere poi salsa di pomodoro, prezzemolo, acqua, preparato per brodo, sale ed aromi q. b. e portare a giusto grado di cottura.

Allo stesso tempo andranno preparati gli spinaci; così dopo la sbollentatura, andrà eliminata l'acqua in eccesso; quindi, si passeranno in padella per saltarli con aglio ed olio EVO. Giunti al giusto grado di appassimento andranno aggiustati con sale ed aromi. Di seguito si aggiungerà parmigiano e fior di latte tritato finissimamente. Con il cucchiaino si passeranno bene sino a renderli gustosamente filanti. Ora rimarrà la sola operazione della composizione del piatto.



Bevanda in abbinamento

Friuli Colli Orientali docg, Sauvignon, Tenimenti CIVA. Povoletto (UD)

