



Corrado Piazzi

Primo piatto: Bagnun d'anchoe

Ingredienti (10-12 persone):

acciughe fresche 1500 g
acciughe sotto sale o sott'olio 8-10
cipolle 2
aglio 2 spicchi più 2 per strofinare crostoni
vino bianco vermentino 1 bicchiere
olio evo ligure q.b.
sale q.b.
basilico un mazzo
prezzemolo fresco un mazzo
alloro qualche foglia
origano
scatole di pelati 4
fette di pane casereccio o gallette del marinaio 20

Per il brodo di pesce:

sedano, carota, cipolla, quattro nasellini o altro pesce, sale

Esecuzione

Rosolare le cipolle tagliate finemente in olio evo. Quando iniziano a colorirsi aggiungere due spicchi di aglio interi, qualche gambo di prezzemolo e due o tre foglie di alloro. Aggiungere otto acciughe salate precedentemente pulite e passate sotto l'acqua per privarle del sale. Tenere il fuoco medio e mentre cominciano a sciogliersi, sfumare con il bicchiere di vino bianco e aggiungere parte del prezzemolo tritato.

Aggiungere i pelati precedentemente tagliati a piccoli tocchetti e poco dopo eliminare l'aglio, le foglie di alloro ed i gambi di prezzemolo.

Dopo circa dieci minuti di cottura aggiungere il brodo di pesce (preparato a parte facendo bollire in acqua con sedano carota e cipolla i nasellini o altri pesci adatti, sale q.b.). Aggiungere fino a rendere il composto semiliquido.

Aggiustare di sale, aggiungere l'origano e dopo qualche minuto, quando il brodo di pesce si sarà ben amalgamato con il pomodoro, è possibile unire le acciughe fresche precedentemente private di testa, viscere e lisca centrale e lavate velocemente sotto acqua corrente.

Unite le acciughe, dopo un minuto o due spegnere il fuoco e coprire per cinque, sei minuti, servire.



Impiattare con uno o due crostoni di pane casereccio tostati in padella o bistecchiera, strofinati con aglio e olio evo, aggiungere una spolverata di prezzemolo tritato ed una foglia di basilico

Bevanda in abbinamento

Vermentino dei Colli di Luni DOC (2023). Azienda Agricola Zangani di Santo Stefano Magra (SP).





Corrado Piazzi

Secondo piatto: Torta carciofi con contorno di puntarelle di cicoria

Ingredienti (2 torte da 6-8 persone):

Per la pasta:

350 g di farina 00, 350 grammi farina Manitoba 350 ml acqua 70 g di olio evo ligure sale

Per la farcia:

carciofi (solo cuore) 16

limoni 1 o 2

cipolle 2

vino bianco mezzo bicchiere

Olio evo ligure

400 g ricotta e 200 g di prescinseua

6 cucchiari di grana

16 uova fresche, 4 per ripieno e 12 per farcitura

Maggiorana, q.b.

Sale q.b.

Olio per spennellare le sfoglie

Per il contorno:

Puntarelle di cicoria 750 g

Olio evo q.b.

Sale q.b.

Eventualmente, in tavola, a piacere si possono aggiungere al condimento limone o aceto

Esecuzione

Pasta sfoglia.

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo ed elastico, avvolgerlo con pellicola e lasciarlo riposare, mentre si prepara la farcia. Quando questa sarà pronta occorrerà dividere l'impasto in dieci palline di peso simile che serviranno poi a preparare le cinque sfoglie necessarie per ogni torta (due sotto e tre sopra). Tenere coperte la pasta che non si usa mentre si preparano le sfoglie.

Farcia.

Dopo aver pulito i 16 carciofi si tagliano a fettine mediamente sottili che si tagliano a metà anche per l'altro verso. Si mettono in acqua acidulata con succo di limone per evitare l'ossidazione.



Rosolare in olio evo due cipolle tagliate a fettine sottili e successivamente unire i carciofi scolati. Lasciali insaporire, sfumare col vino bianco e cuocere (coperto dopo i primi minuti) per dieci, quindici minuti fino a che i carciofi stessi non si siano ammorbiditi. Aggiustare di sale.

Preparare in una terrina la ricotta, la prescinseua, quattro uova, il grana grattugiato e tanta maggiorana fresca tritata. Mescolare gli ingredienti e, dopo che si saranno intiepiditi, unire i carciofi, un filo di olio evo e aggiustare di sale.

Torta.

Con le palline di pasta sfoglia si preparano le singole sfoglie da stendere sulle due teglie.

Se ne stendono due sul fondo delle teglie (lasciandole sbordare) spennellando di olio evo sia il tegame che la prima sfoglia.

Distribuire la farcia nelle due teglie e alla fine disporre in ogni teglia sei uova posizionandole uniformemente in fossette predisposte con il fondo di un cucchiaino. In ogni fossetta mettere un pizzico di sale.

Ricoprire con le restanti tre sfoglie per teglia, spennellando ogni sfoglia con olio evo. Soffiare sotto la seconda e la terza per ottenere un leggero distanziamento.

Dopo aver premuto le sfoglie sul bordo del tegame, eliminare l'eccesso di pasta e arrotolare la restante pasta esterna per creare il bordo.

Cuocere in forno ventilato per 50-55 minuti a 170-175 gradi

Contorno.

Pulire e lavare le puntarelle, tagliarle longitudinalmente a fettine molto sottili, metterle in una terrina, aggiungere olio evo e sale e massaggiarle dieci minuti circa prima di servire.

Bevanda in abbinamento

Pigato DOC (2023). Azienda Agricola Claudio Vio di Vendone (SV)

