



Massimo Biagioni

Primo piatto: Tagliatelle della Marchesa Viola

Ingredienti:

Tagliatella
Pancetta sagionata a Colonnata
Cipolla
Aglio
Burro
Vino bianco
Noci
Sale q.b.
Pepe q.b.
Panna liquida
Formaggio Montecastello
Erbe aromatiche

Esecuzione

Far appassire dolcemente in un tegame: cipolla e aglio senza olio.

Aggiungere il burro e quando il burro è ben sciolto aggiungere il guanciale di maiale stagionato.

Sfumare con vino bianco e far sciogliere il guanciale per circa 30 minuti a fuoco lento.

Aggiungere le noci tritate).

Saltare il tagliolino aggiungendo panna quanto basta e pecorino a scaglie e pepe (facoltativo). Servire con decorazione con un bouquet di basilico e Motecastello.

Bevanda in abbinamento

Vermentino Colli di Candia Apuani doc, Vigneto Alto, Cima





Massimo Biagioni

Secondo piatto: Coniglio lardellato martundirodirundello

Ingredienti:

coniglio 1
lardo di Colonnata
olio extravergine di oliva
aglio
rosmarino
salvia
sedano
carote
cipolle
spezie
brodo di carne
erbe spontanee raccolte in vigna
patate

Esecuzione

Disossare il coniglio e farcire con lardo di colonnata ed erbe di vigna. Legare e procedere cottura in tegame rosolando con olio aglio rosmarino, salvia e spezie. Sfumare vino bianco e aggiungere un brodino leggero. Cuocere 40 min coperto.

Pelare le patate, sbollentarle in acqua e finirle su di una padella antiaderente. Nappare con burro chiarificato aromatizzato al rosmarino.

Servire il coniglio con contorno di patate.

Bevanda in abbinamento

Vermentino Colli di Candia Apuani doc, Vigneto Alto, Cima

