



Augusto Ridella

Primo piatto: Minestra di ceci

Ingredienti:

Ceci secchi, 250
Costina di maiale 1
Sedano
Carota
Riso, 300g
Olio extravergine di oliva, qb
Grana Padano

Esecuzione

ammollare i ceci secchi coltivati in Comune di Alta Valtidone per almeno 8 ore, fare cuocere i ceci in acqua a freddo con una costina sgrassata di maiale, sedano, carota; a cottura quasi ultimata aggiungere riso carnaroli Riserva S. Massimo. Servito in ciotole con aggiunta di olio extravergine d'oliva prodotto sempre in Comune Alta Val Tidone e formaggio Grana Padano.

Bevanda in abbinamento

Gutturnio doc, Azienda vitivinicola La Torretta, Sala Mandelli (PC)





Augusto Ridella

**Secondo piatto: Merluzzo in umido con patate coltivate in
Comune Alta Val Tidone**

Ingredienti:

Merluzzo, 800 g

Cipolla

Sedano

Carote

Patate, 400 g

Prezzemolo

Olio qb

Burro qb

Esecuzione

Ammollare i tranci di merluzzo per almeno 3 giorni, preparato un soffritto di cipolla, sedano e carote, a cui sono state aggiunte fette di patate, a cottura quasi ultimata sono state messe listarelle di merluzzo e spruzzata di prezzemolo.

Bevanda in abbinamento

Gutturnio doc, Azienda vitivinicola Passerini, Alta Val Tidone (PC)

