



Giuliana Biagiotti

Primo piatto: Pici Toscani fatti a mano con ragù di Cinta senese e Chianina

Ingredienti:

Per la pasta:

Farina 00, 800 g

Acqua q.b.

Olio q.b.

Per il ragù:

Macinato di Cinta senese, 600 g (macinato una volta sola)

Macinato di diaframma di Chianina, 200 g (macinato una volta sola)

Salsiccia di cinta senese, 1

Cipolla, 1

Sedano, 2 coste

Carota, 2 piccole

Aglio, 1 spicchio

Vino rosso buono, 1 bicchiere

Concentrato di pomodoro, 1 cucchiaio

Pomodori o pelati o passata, 300 g

Alloro, 2 foglie

Olio toscano, q.b.

sale

pepe

Esecuzione

Mettere a fontana la farina e aggiungere un po' per volta l'acqua, a temperatura ambiente, e un cucchiaio circa di olio. Impastare fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico, coprire e lasciare riposare una mezz'ora. Tirare con il mattarello la pasta lasciandola spessa e tagliandola a strisce.

Iniziare ad "appiciare" le strisce ad una ad una fino ad ottenere dei lunghi spaghetti grossi e irregolari.

Ragù



Tritare finemente cipolla, sedano, carota e aglio e farli appassire dolcemente in una pentola con due giri abbondanti di olio.

Aggiungere le due carni e la salsiccia sgranata, aggiungere 2 foglie di alloro spezzate e lasciare cuocere il tutto a fiamma vivace fino a che la carne ha perso tutta l'acqua.

Sfumare con un bicchiere circa di vino rosso, quando è evaporato aggiungere un cucchiaino di concentrato di pomodoro diluito con un po' d'acqua. Amalgamare e dopo pochi minuti aggiungere la passata di pomodoro, salare, pepare e coprire la pentola lasciando un piccolo sfiato e portare il ragù a cottura lentamente (almeno un paio d'ore) aggiungendo acqua o brodo se dovesse asciugarsi troppo.

Quando l'acqua bolle aggiungere un cucchiaino di olio e calare i picci.

Lasciare cuocere per circa 4-5 minuti, scolare e rovesciare la pasta umida nel ragù, mantecare velocemente e impiattare.

Per chi lo desidera si può completare il piatto con una spolverata di parmigiano stagionato.

Bevanda in abbinamento

Pantera Az. Agricola Luretta Gazzola (PC)





Giuliana Biagiotti

Secondo piatto: Stracotto di San Nicolò ai funghi con purea di patate.

Ingredienti:

Per il puré di patate:

Patate, 1 kg

Latte caldo, 250 ml

Burro, 50 g

Sale, q.b.

Noce moscata, q.b.

Per lo stracotto:

Carne per stracotto tipo cappello del prete o pernice, 1,5 kg

Cipolla, 3

Carota, 2

Aglione, 3 spicchi

Sedano, 1 gambo

Lardo, 50 g

Funghi secchi, 80 g

Pelati, 250 g

Conserva, 50 g

Vino rosso buono, 2 bicchieri

Sale q.b.

Pepe q.b.

Olio evo q.b.

Esecuzione

Lessare le patate e una volta intiepidite, schiacciarle con lo schiacciapatate. Aggiungere il latte caldo, il burro, il sale e la noce moscata mettere nuovamente sul fuoco, girare il tutto fino a quando non si formano le prime bolle (se si indurisce troppo aggiungere latte caldo).

In una casseruola bassa mettere un giro d'olio, il lardo, le cipolle, le carote, il sedano e l'aglio tritati grossolanamente.

Rosolare bene da tutte le parti facendo attenzione a non bruciarla girandola spesso.

Fare rinvenire i funghi in acqua calda e conservare la loro acqua di cottura filtrata.



Bagnare con il vino alternando con l'acqua dei funghi, versare il concentrato di pomodoro diluito e successivamente i pomodori o i pelati rosolando anche loro sul fondo della casseruola. Bagnare di nuovo con il vino e l'acqua e poi cuocere fino a cottura, controllando che non si asciughi troppo e irrorando con il sugo di cottura.

Passare al setaccio il sugo, tagliare la carne a fette e servire coprendola con il sugo.

Bevanda in abbinamento

Corbeau Az. Agricola Luretta, Gazzola (PC)

