



Massimo Biagioni

Primo piatto: Testarolo al pesto di basilico e di noci, crema di lardo di Colonnata e con fiori di pecorino scoppolato

Ingredienti:

Testarolo 800g
Noci 8
Basilico q.b.
Pecorino scoppolato 300g
Crema di lardo 200g
Aglio, uno spicchio
Burro, una piccola noce
Erbe di montagna (origano e mentuccia)

Esecuzione

Sciogliere la crema di lardo con un poco di burro.
Fare un pesto con le noci precedentemente sbollentate, basilico, le erbe e un poco di pecorino scoppolato.
Unire in padella il pesto, il lardo con uno spicchio di aglio.
Cuocere il testarolo, aggiungerlo alla salsa ed amalgamare delicatamente il tutto.
Impiattare e coprire con petali di formaggio prelevati dal pecorino scoppolato con la girolle.

Bevanda in abbinamento

Vermentino Candia dei Colli Apuani DOC “Chiavi di Volta”, Cima, Massa (MS)





Massimo Biagioni

Secondo piatto: Seppia in zimino con patate di montagna

Ingredienti:

Seppia di media misura 8
Pomodoro pelato 200g
Aglione tipo massese
Prezzemolo q.b.
Peperoncino q.b.
Bietola
Patate di montagna
Acciuga
Vino bianco q.b.
Brodo q.b.

Esecuzione

Sbollentare patate e seppie.
Appassire delicatamente aglio, olio, acqua e prezzemolo. Aggiungere il pomodoro e portare a cottura. Aggiungere le seppie precedentemente tagliate a losanga e sfumare con vino. Poi aggiungere poi le patate sbollentate ed infine le bietole. Correggere con il peperoncino, l'acciuga ed il brodo.

Bevanda in abbinamento

Candia dei colli apuani doc rosso, Vermentino Nero, Cima, Massa (MS)

