



Luigi Canesi

Primo piatto: Linguine all'uovo con pesto di zucchine, menta e mandorle tostate

Ingredienti:

125gr di linguine all'uovo
150 gr di zucchine scure piccole pulite
1 scalogno
40 gr di mandorle tostate
30 gr di grana padano dop
2 foglie di basilico
8 foglie piccole di menta
Olio Evo
Sale qb

Esecuzione

Tagliare le zucchine longitudinalmente e pulirle dai semi.

Pulire uno scalogno affettarlo e metterlo in padella con olio Evo, aggiungere le zucchine e farle "appassire" senza rosolare. Tostare le mandorle tenerne una piccola parte per l'impiattamento e frullare il resto (circa 25 gr) con il grana padano.

Lasciare raffreddare le zucchine, tagliarle, metterle nel frullatore con lo scalogno, il grana, le mandorle e aggiungere sale e olio Evo "a filo" fino ad ottenere la consistenza cremosa del pesto. Cuocere le linguine in abbondante acqua salata, condirle con il pesto e impiattare con qualche granella di mandorla sopra.

Bevanda in abbinamento

Colli Piacentini doc Chardonnay "Bois" 2021, Podere Paganini, Travo (PC)





Luigi Canesi

Secondo piatto: Filetto di maiale alle albicocche con pancetta piacentina DOP, coppa piacentina DOP, grana padano e cacio del Po

Ingredienti:

un filetto di maiale
50 gr di pancetta piacentina DOP
100 gr di albicocche essiccate
Qualche rametto di santoreggia
Coppa piacentina DOP a fettine sottili q.b.

Ingredienti per la copertura :

25 gr Grana padano DOP
100 gr Cacio del Po
½ cucchiaino di senape antica di Digione
Un tuorlo di uovo

Esecuzione

Per prima cosa preparare l'impasto per la copertura frullando il cacio del Po, il Grana padano, la senape e il tuorlo d'uovo fino ad ottenere un composto uniforme e pastoso, quindi dando una forma cilindrica metterlo in una pellicola e porlo in frigo. Procedere quindi alla pulizia del filetto di maiale dal grasso in eccesso, forare con un acciarino assialmente il filetto in modo da formare un foro che percorra per tutta la lunghezza il filetto stesso nella parte centrale allargare detto foro che poi ospiterà la farcia.

Preparazione della farcia: frullare la pancetta con le albicocche e un pochino di santoreggia. Inserire il composto nel foro precedentemente preparato nel filetto fino al riempimento completo. Far rosolare il filetto in una padella con olio e burro per far sigillare la carne. Fasciare il filetto con le fettine di coppa, calcolare la suddivisione assiale del filetto in tronchetti di circa 4 cm e legare con il filo da arrosti la mezzaria di ciascun filetto. Tagliare nei punti fissati i tronchetti porli in una padella per finire la rosolatura di sigillatura della carne. Porre i tronchetti in una pirofila in senso verticale e porvi sopra un disco tagliato dal composto cilindrico di copertura che avevamo posto in frigo, porre la pirofila in forno a 190°C per 10' poi portare la temperatura a 150°C per 5'.

Servire quindi in un piatto fondo con il sugo di cottura e impiattare guarnendo con qualche rametto di valeriana.



Bevanda in abbinamento

Coll piacentini doc, Malvasia “Terramara” 2021, Azienda Agricola Camorali Pierluigi, Lugagnano Val D'Arda (PC)

