



Massimo Biagioni

Primo piatto: Spaghettone della Marchesa Viola in vacanza al mare che poi si perde nel bosco

Ingredienti

Spaghettone grani antichi
Scoppolato (pecorino semistagionalto)
Funghi secchi
Latte
Panna
Cozze
Basilico
Aglione
Olio

Esecuzione

In una casseruola preparare una cremosa sciogliendo il pecorino in latte e panna, Disidratare i funghi secchi in forno e tritarli al mortaio. Aggiungere la polvere di funghi alla cremosa.

Pulire le cozze e in una casseruola cuocerle. Preparare un pesto al mortaio con aglione e basilico. Aggiungerlo alla cozze

Cuocere gli spaghettoni, una metà saranno conditi con la cremosa di scoppolato, l'altra metà con le cozze e la loro acqua di cottura.

Bevanda in abbinamento

Vermentino di Candia





Massimo Biagioni

Secondo piatto: Umido del Principe coraggio che cerca la Marchesa nel bosco

Ingredienti per 2 persone:

Fegato
Farina di castagne
Uovo
Pane grattugiato
Cipolla bianca
Peperone (tre colori)
Aglione

Esecuzione

Cuocere il peperone con la cipolla come se fosse un fegato alla veneziana. Una volta completata la cottura prendere il fegato tagliarlo a fettine impanarlo con uova, pangrattato e farina di castagne e friggerlo.

Frullare le cipolle fino ad ottenere una crema.

Comporre il piatto con la cipolla, il fegato e guarnire con i peperoni.

Bevanda in abbinamento

Vermentino di Candia

