

PICI TOSCANI AROMATIZZATI ALLO ZENZERO E LIMONE IN ABBINAMENTO A VECCHIE VIGNE 2018



di Alessandra Cittadini e Antonio Stanzione



Pici toscani aromatizzati allo zenzero in salsa di limone, polvere di bottarga, basilico fritto e gocce di olio alla carota

Ingredienti e procedimento per 4 persone

Per i pici toscani

300g di farina a fontana;
3 bei cucchiari di olio EVO bio;
Sale; pepe;
2 cucchiari di zenzero grattugiato e acqua.

Impastate il tutto e una volta ottenuto una pasta della consistenza desiderata;

Fate riposare l'impasto per circa 30 minuti, coperto da una pellicola o da un canovaccio, al termine del tempo di riposo tagliare dei pezzi allungandoli con le mani fino a formare dei lunghi vermicelli, infine cuocerli in acqua salata per circa 4 minuti.

Per la salsa al limone

150g di mascarpone;

200ml di panna fresca;

sale e succo di limone

Far bollire per circa 4 minuti creando una sorta di pastorizzazione, poi frullarla con il minipimer per renderla priva di grumi.

La polvere di bottarga la si trova già pronta

In una padella fate scaldare dell'olio per la frittura, quando sarà ben caldo, prendete le vostre foglie di basilico e fatele friggere per pochi secondi (attenzione perchè potrebbe schizzare), una volta pronte, adagiatele con cura sopra della carta assorbente.

Per l'olio di carota

Grattugiate una carota molto fine, mettetela in un pentolino con olio e fate sobbollire per circa 20 minuti, successivamente filtrate l'olio e lasciatelo raffreddare.



In abbinamento ai nostri Pici abbiamo pensato a Vecchie Vigne 2018 un Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore di Umani Rochi Un vino tipico e di grande complessità aromatica, prodotto in circa 17000 esemplari. I suoi sentori netti di frutta a polpa gialla, con nespola e pesca in bella mostra anticipano ritorni di fieno, erbe aromatiche e spezie che emergono da un sottofondo minerale, in un complesso ed elegante olfatto che fuoriesce da un calice di color giallo dorato, ben si sposano e si bilanciano con la complessità olfattiva del piatto. Il suo sorso fresco, sapido, pieno, dinamico e corrispondente crea la giusta contrapposizione ed equilibrio all'interno del cavo orale che poi risulta pronto per un altro boccone e che regala insieme a questo piatto di Alessandra Cittadini continue emozioni e sensazioni in strepitoso equilibrio.