

# Bigoli lagunari

Bigoli lagunari con Metodo Classico TrentoDoc Cesarini Sforza Brut



Cucina di pesce al massimo livello: la Trattoria Guaiane di Noventa di Piave rivela una ricetta in fondo semplice, ma che riesce a miscelare in modo originale primizie

dell'orto con delizie dell'Adriatico. Il tutto per un primo strepitoso.



## Ingredienti per 6 persone

**Per la pasta** g 100 farina 00, g 200 semola rimacinata di grano duro, g 200 farina di granito di grano tenero, 5 uova

**Per il sugo** g 300 di seppie pulite di Caorle, ½ Cipolla, 6 filetti di acciuga, g 400 di piselli freschi, g 100 pomodori pelati, peperoncino, alloro 6 foglie, vino bianco, brandy, pistacchi siciliani tritati

## Preparazione

Preparare la pasta nel torcetto al bronzo e trafilare i bigoli.

In una padella soffriggere in olio d'oliva un cucchiaio di cipolla tritata, i filetti di acciuga con un po' di peperoncino. Aggiungere le seppie tagliate a dadini piccoli e cuocere sfumando con vino bianco e brandy. Mettere il pomodoro e l'alloro e portare a cottura.

A parte, preparare la vellutata con cipolla, piselli, olio d'oliva e la punta di un cucchiaio di bicarbonato.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla e padellarla con il sugo di seppia.

## Presentazione

Fare uno specchio con la vellutata di piselli, adagiarvi la pasta, spolverare abbondantemente con i pistacchi.



Via Stella, 9 - 38123 Trento (TN)

+39 0461 382265

[info@cesarinisforza.com](mailto:info@cesarinisforza.com)

[www.cesarinisforza.it](http://www.cesarinisforza.it)

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
------	--------	--------	------------	----------------	------

<b>Metodo Classico TrentoDoc Cesarini Sforza Brut 2021 sboccatura 2024</b>		<b>16.32€</b>	<b>si</b>	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Metodo Classico TrentoDoc Cesarini Sforza Brut Rosé</b>		<b>16.01€</b>	<b>si</b>	<a href="#">Lo trovi da...</a>	