

Bigoli lagunari

Bigoli lagunari con Opusquinta Extra 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.



29015 Castel San Giovanni (PC)
Via E. De Amici, 5
Cell.: +39 335 62 09 963

Tel.: +39 0523 849 394

info@fabriziomariamarzi.com

marzifabrizio@gmail.com

<https://www.fabriziomariamarzi.com/contatti>

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Opusquinta Extra Brut		66.70€	si	Lo trovi da...	