

Pici di farina di Verna con pesto d'aglio orsino, tartufi di mare, mela verde e mandorle

Ricetta a cura di
LUNASIA DELL'HOTEL PLAZA E DE RUSSIE - VIAREGGIO



PREPARAZIONE: 20-30 MIN

LIVELLO: MEDIO

DOSI: 6 PERSONE

INGREDIENTI

50 gr. foglie di aglio orsino
100 gr. olio evo extravergine
25 gr. burro
15 gr. parmigiano reggiano
20 gr. mandorle
1 cubetti di ghiaccio
3 gr sale
700 gr. farina integrale "Verna"
2 uova intere
220 gr. acqua
24/28 tartufi di mare freschissimi
1 mela verde ben soda
15 gr. mandorle con pelle tostate

PREPARAZIONE

Pesto d'aglio Orsino

Mescolare tutti gli ingredienti e frullare ad alta velocità in un omogeneizzatore fino a che il pesto non risulti uniforme nel color, liscio ed emulsionato. Conservare in frigorifero o abbattuto in congelatore.

Impastare con energia tutti gli ingredienti, lavorare bene l'impasto e metterlo sottovuoto nell'apposito sacchetto per almeno 6 ore, conservando in frigorifero.

In seguito passare la pasta alla spianatrice ottenendo delle sfoglie alte 0,5cm, tagliare dalle sfoglie delle strisce di pasta fini che poi verranno arrotondate sotto il palmo della mano per ottenere i noti spaghetti toscani originari di Arezzo. Infarinarli per far si che non si appiccicano tra loro. Conservare fino al momento della cottura in frigorifero.

Aprire a crudo i tartufi di mare, come d'abitudine si fa con le ostriche, recuperando l'acqua che contengono e le anime.

Tagliare la mela a piccoli cubettini, coprendola con un fazzoletto di carta bagnato perché non si ossidi velocemente. Tostare tre minuti le mandorle in forno a 180°C e tagliuzzarle a pezzetti.

Cuocere i Pici in abbondante acqua salata per tre minuti, scolarli e far finire la cottura in padella con il liquido dei tartufi e poca acqua di cottura dei pici stessi. Condire con olio extra vergine e saltare per completare la mantecazione. Fuori dal fuoco aggiungere i cubetti di mela e le anime dei tartufi tagliate a pezzetti, continuando a saltare per condire in modo uniforme la pasta.

Impiattare la pasta su di un pozzetto di pesto e spolverare con qualche scaglia di mandorla tostata.

Come tutte le erbe spontanee, la natura ce ne offre in abbondanza ma per un brevissimo periodo, con la oculatezza di una nonna abbiamo quindi deciso di realizzarci un pesto che potesse diventare ingrediente da "credenza", cioè conservabile.

L'aglio orsino a maggio-giugno cresce in abbondanza sulle nostre Alpi Apuane, e volendo creare un primo piatto che avesse una forte identità territoriale abbiamo realizzato dei Pici, quindi una spaghetti tipico toscano, realizzato a mano con una farina sapida e saporita ottenuta da una antica varietà toscana, la varietà Verna, molto apprezzata oltre che per il sapore anche per il bassissimo contenuto della proteina glutinica, che la rende molto più digeribile della farina tradizionale.

Un primo di mare, anzi uno spaghetti delle nostre tavole, che

vuole raccontare della Versilia deve avere il giusto arzilla salino di mare. Da qui nasce l'idea d'abbinare il pesto di questa pianta di montagna ai tartufi di mare a crudo. Il tono acido della mela verde è completamente al sapore pieno del pesto stesso.



LUNASIA DELL'HOTEL PLAZA E DE RUSSIE

Ristorante insignito 1 Stella Michelin

Il Lunasia guidato dallo chef Luca Landi offre la possibilità di scoprire una cucina di modernissima concezione e ricca di inventiva.

Dai suoi tavoli si ammira uno scenario meraviglioso che da Viareggio si spinge fino al golfo di La Spezia, godendo dello spettacolo di tramonti indimenticabili. Situato all'attico del Plaza e de Russie di Viareggio. Ambiente suggestivo e cucina di altissimo livello.

**Ristorante Lunasia
Hotel Plaza e de Russie
Piazza Massimo D'Azeglio, 1, 55049 Viareggio LU
Telefono: 0584 44449
<http://www.plazaederussie.com/>**



VINO CONSIGLIATO
Vasario

