



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000922

Registrata in data 26 Dic 2016 alle ore 09:23

da STEFANO TERIGI

Spaghetti alle vinacce e fegato di colombaccio

Lo spaghetti funge da base acido-dolce per esaltare il fegato del colombaccio, ha un sapore molto marcato che lo porta a sganciarsi dal normale collocamento dei primi piatti in un menù. Abbiamo infatti deciso di decontestualizzarlo servendolo come terza portata del gran secondo a base di colombaccio, dove appunto in tre servizi si mangia tutto l'animale. Il piatto è stato eseguito da Lorenzo Stefanini, Stefano Terigi e Benedetto Rullo.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per lo spaghetti

320 g di Spaghetti del Pastificio dei Campi

800 g di acqua di vinacce

30 g di vinacce

60 g di riduzione di vino bianco

20 g di burro

Per il paté di fegato

320 g di fegatini di colombaccio

80 g di scalogni

60 g di burro

40 g di fondo di colombaccio

65 g di Porto

sale q.b.

Preparazione

Preparare una brunoise di scalogni e soffriggerli nel burro. Aggiungere quindi i fegatini, bagnare con il Porto, lasciar cuocere e infine aggiungere il fondo del colombaccio. Frullare i fegatini e abbattere il paté impellicolato. Cuocere per circa 5 minuti gli spaghetti in abbondante acqua salata, finire poi la cottura in padella dentro l'acqua di vinacce correggendo l'acidità con la riduzione di vino bianco. Arrivati a cottura, mantecare lo spaghetti e aggiustare di sapore. Per completare il piatto, grattugiare a coprire i fegatini preparati in precedenza e spolverare con le vinacce tritate al coltello.

Vino consigliato

Vigna Piezza, Podere Concori