

# 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.