

Le ricette di Franco Manfredi

52

LARDO DI COLONNATA CONDITO

Ingredienti:

- Pane toscano
- Fette sottili di Lardo di Colonnata
- Pomodoro
- Basilico e Aglio
- Olio extravergine di oliva
- Sale

Tagliare il pane a fette e tostarle. Lavare i pomodori e tagliarli a dadini. Aggiungere un battuto di prezzemolo e aglio. Condire il tutto con olio extravergine di oliva e sale. Mettere su ogni fetta di pane una piccola quantità di pomodoro condito ed adagiarvi sopra una fetta di lardo di Colonnata.

GAMBERONI DEL TIRRENO AL LARDO DI COLONNATA

Ingredienti:

- Gamberoni nostrali medio-grossi
- Fette di lardo di Colonnata
- Rosmarino, salvia e aglio
- Olio extra vergine di oliva
- Aceto balsamico
- Insalatina di campo

Pulire i gamberoni privandoli del carapace. Bardare i gamberoni con fette di lardo. Disporli in una teglia aromatizzandoli con battuto di rosmarino, salvia e aglio. Cuocere in forno preriscaldato a 170 ° per 3 minuti.

Pulire l'insalatina di campo, tagliarla a strisce sottili, condirla con olio e aceto balsamico. Formare al centro del piatto un piccolo cestino aiutandosi con una formina. Adagiarvi sopra i gamberoni e condire il tutto con olio extra vergine di oliva.

LOMBO DI AGNELLO DI ZEI AL LARDO DI COLONNATA

Ingredienti:

- Lombo di agnello
- Fette di lardo di Colonnata
- Farcia di pollo (pollo e chiaro d'uovo)
- Olio extra vergine di oliva
- Mazzetto profumato per la cottura

Disossare il lombo di agnello. Preparare una farcia frullando del pollo con chiaro d'uovo. Stendere le fette di lardo, spalmare sopra la farcia, adagiare il lombo di agnello e arrotolare. Rosolare il lombo così preparato in una padella antiaderente; portare a cottura in forno con un mazzetto profumato.

Consigli di un Sommelier in gonnella. Lina Da Prato

Lardo e vino: abbinamento per tradizione

CANDIA DEI COLLI APUANI, DOC

Vitigni: Vermentino bianco, Albarola, Trebbiano toscano e Malvasia bianca lunga.

Zona di produzione: il Candia dei Colli Apuani viene prodotto nei terreni della fascia collinare nei comuni di Massa e Carrara,

Montignoso: Da segnalare per una visita in zona, la "Via di Fontia", sul versante carrarese e la "Via dell'uva", sul versante di Massa.

COLLI DI LUNI VERMENTINO NERO, I.G.T

Vitigni: Vermentino nero in purezza

Zona di produzione: province di Massa Carrara e La Spezia

