

LAND FOOD

ACQUISTO E/O RISTORAZIONE CON I PRODOTTI DEL TERRITORIO VISITATO NELLA LORO STAGIONE DI RACCOLTA E/O NEL MOMENTO DELLA LORO TRASFORMAZIONE

> OLTRE IL VINO.....

Cece Rosa. Origine: Reggello (Fi). Ha dimensioni ancor più ridotte rispetto ad un cece ed ha un colore rosato

Patata: da sempre usata per cucinare gli squisiti "tortelli di patate", molto nutrienti, soprattutto per i freddi inverni

Carne: allevamenti selezionati di bovini, tra cui la razza Chianina, danno origine all'esistenza secolare di Macellerie artigiane.

Prosciutto toscano: stagionato e saporito

Bardiccio: antico insaccato ottenuto da molteplici parti del maiale, con aggiunta di semi di finocchio. Viene arrostito sulla griglia.

Finocchiona: Carne e grasso di maiale impastati con semi di finocchio.

Per i formaggi ricordiamo il gustosissimo Pecorino di grotta, stagionato al buio.

62

FAGIOLI ZOLFINI ALL'UCCELLETTO CON FOGLIE DI SALVIA CROCCANTI

Ingredienti per 4 persone:

250 gr. di fagioli zolfini

200 gr. di pomodori maturi o pomodori pelati

1 spicchio d'aglio

1 cipolla

1 mazzetto di salvia

Sale, pepe e olio extra vergine d'oliva.

Immergere i fagioli zolfini in abbondante acqua salata fredda e far bollire.

Fare a parte un fondo di cipolla, aglio e salvia e far soffriggere in olio d'oliva.

Aggiungere i pomodori, sale e pepe e far cuocere per 15 minuti.

Versare, infine, i fagioli con la loro acqua e far bollire per 20 minuti.

Lavare 12 foglie di salvia e soffriggerle in olio d'oliva.

Servire i fagioli ben caldi con le foglioline di salvia.

Fagiolo zolfino. Origine: La Penna- Terranova Bracciolini (Ar). E' piccolo, delicato, saporito e raro, a buccia molto sottile. La battitura stagionale avviene a fine agosto.

MINISTRA DI COCO NANO E FUNGHI PORCINI CON CROSTONI DI PANE AL TIMO

Ingredienti per 4 persone:

200 gr. di coco nano

200 gr. di funghi porcini freschi

1 cipolla

1 costa di sedano

1 carota

1 patata

4 fette di pane casalingo toscano

1 mazzetto di timo

Sale, pepe, olio extravergine d'oliva

1/2 litro di brodo vegetale

Immergere il coco nano in abbondante acqua fredda salata e far cuocere. Fare un fondo con tutti gli odori tagliati a quadrettini e far soffriggere in olio d'oliva; aggiungere i funghi precedentemente puliti e tagliati a fettine e far rosolare.

Pulire e tagliare a quadrettini la patata, aggiungerla ai funghi assieme al coco nano con la sua acqua; far bollire per un'ora regolando di sale e pepe e aggiustando di densità con il brodo.

Abbrustolire il pane, disporlo nelle fondine, cospargere con foglie di timo, versare la minestra ed aggiungere un filo d'olio extravergine d'oliva.

Fagiolo Coco Nano. Origine: Leccio (Fi). Si distingue dallo zolfino solo dal colore e dalle venature sulla buccia