



RICETTA CREATA DALLO CHEF PIERO
CAREDDU PER TUAOES 30 VENDEMMIE

ANDARINOS DI USINI CON FILETTI DI TRIGLIA E ASPARAGI SELVATICI NELLA LORO CREMA

Difficoltà: media

Tempo di preparazione: 25 minuti ca.

Vino abbinato: Tuvaoes 30 Vendemmie

Azienda Vinicola Cherchi (Usini - SS)



Perfetta sintesi del meglio del Vermentino di Usini. Colore giallo paglierino ancora vivace e lucido. Naso seducente e ricco di suggestioni di erbe aromatiche e fiori gialli primaverili con note minerali di vento salmastro. Al palato esprime tutta la forza e l'eleganza del bianco di raggia. In equilibrio tra rotondità vellutate e note di sapida freschezza, ha un finale lungo ed appagante.

INGREDIENTI (per 4 persone)

300 gr. di Andarinos (pasta tipica di Usini)

Quattro triglie medie

Un mazzetto di asparagi selvatici

Qualche ciuffo di finocchietto selvatico

Uno spicchio d'aglio

Olio extravergine d'oliva di Usini

Una patata

Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Pulire e sfilettare la triglia. Uno dei due filetti, mantenuto intero, va messo in padella con poco olio e cucinato dalla parte della pelle per circa un minuto. A fiamma spenta va girato e lasciato a terminare la cottura per pochi secondi. Salare e aggiungere un po' di pepe. L'altro filetto, ridotto a dadolata, va saltato in padella con gli asparagi tagliati a pezzetti.

Una parte degli asparagi saltati in padella va tritata a formare una crema unendo una patata bollita e dell'olio EVO, in modo da rendere più cremoso il composto.

Nel frattempo far bollire gli Andarinos in abbondante acqua salata e scolarli dopo 16/18 minuti di cottura.

Saltare in padella la pasta con gli asparagi e la dadolata di triglia. Impiattare sistemando la crema di asparagi sul fondo del piatto, la pasta e il filetto di triglia. Completare il piatto con un ciuffo di finocchietto selatico, una spolverata di pepe nero e un filo d'olio.



Piero Careddu è uno chef e sommelier al quale non piace essere chiamato chef. Un maestro dei fornelli d'altri tempi insomma, un uomo dal carattere deciso e intransigente ma capace di creare piatti dalle grandi armonie che fanno innamorare chi li assapora. Fiero sostenitore della tradizione culinaria sarda è capace di reinventarla e ridisegnarla in chiave moderna grazie alla sua spiccata sensibilità e alla grande conoscenza delle materie prime che tratta con estremo rispetto e sapienza negli accostamenti.