



## PENNE, SEPIE E BOTTARGA

**Cuoco** Walter Pedrazzi  
**Impegno** Facile  
**Tempo** 50 minuti  
più 1 ora di marinatura

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g seppie pulite  
300 g pomodori costoluti  
320 g mezze penne  
40 g finocchietto  
40 g bottarga di muggine  
1 peperoncino verde piccante  
vino bianco secco  
timo  
prezzemolo  
olio extravergine di oliva  
sale – pepe

**Riducete** i pomodori a tocchetti, conditeli con 35-40 g di olio, una macinata di pepe e il peperoncino verde sminuzzato. Lasciate marinare per 1 ora.

**Mettete** le seppie in una pentola, copritele con acqua fredda, insaporitele con uno spruzzo di vino bianco, 2-3 rametti di timo e un ciuffo di prezzemolo. Portate a bollore, fate cuocere per 6-7 minuti; lasciate raffreddare le seppie nella loro acqua a pentola coperta, quindi tagliatele a strisciole sottili.

**Portate** a bollore una pentola di acqua, aromatizzatela con il finocchietto sminuzzato e cuocetevi la pasta, scolandola al dente. Raffreddatela stendendola su un vassoio con il finocchietto della cottura e condite tutto con un filo di olio.

**Trasferite** le mezze penne con il finocchietto in un'insalatiera; unite le strisce di seppia, il pomodoro marinato, la bottarga a scaglie e regolate di sale.

## LINGUINE CON CRUDO DI GAMBERI

**Cuoco** Emanuele Frigerio  
**Impegno** Medio  
**Tempo** 25 minuti

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g code di gamberi  
320 g linguine  
2 peperoncini freschi  
4 gamberi interi  
aglio  
granella di pistacchi  
olio extravergine di oliva  
sale



### Granita di pomodoro e dadi di melanzana arrostiti pag. 41

Scegliete uno spumante sapido e fruttato, come il **Vermentino di Gallura Metodo Classico Brut 2017** di Surrau: dopo 36 mesi di affinamento sui lieviti, è fresco, con profumi di frutta gialla e un **carattere marino**. 28 euro, [vignesurrau.it](http://vignesurrau.it)

### Crostini con pesto di portulaca pag. 41

Aperitivo perfetto abbinando i crostini a un Metodo Classico fragrante. Sceglietene uno che sia anche **morbido**, a base di **Chardonnay**, come l'**Alta Langa Brut** Ispiro Riserva 2017 di Bosca, che sa di sambuco, acacia e crosta di pane. 23 euro, [bosca.it](http://bosca.it)

### Insalata di granchio pag. 41

Serve un bianco con un sapore delicato che valorizzi la dolcezza della polpa di granchio. A noi è piaciuto l'abbinamento con il **Friuli Pinot Bianco Alma 2019** di Le Monde, con note di pesca e un gusto avvolgente e fresco, con finale salino. 22 euro, [lemondewine.com](http://lemondewine.com)

### Linguine con crudo di gamberi pag. 45

Per valorizzare il sapore dolce dei gamberi, serve un bianco minerale. Una piacevole scoperta è il **Langhe Nascetta del Comune di Novello 2020** di Elvio Cagno: prodotto con un raro vitigno autoctono del Piemonte, è equilibrato, con incantevoli profumi di erbe aromatiche, frutta esotica e miele. 20 euro, [elviocagno.com](http://elviocagno.com)



**Sgusciate** le code dei gamberi e pulitele, apritele a metà per il lungo e appoggiatele su un foglio di pellicola. Copritele con un altro foglio di pellicola e schiacciatele con un batticarne, ottenendo una sorta di carpaccio.

**Sgusciate** i gamberi interi, eliminate le teste e conservate le codine (telson).

**Lessate** le linguine in acqua bollente salata.

**Scaldare** in una padella 4 cucchiari di olio con 1 spicchio di aglio tritato e i peperoncini privati dei semi e tagliati a pezzetti. Fate insaporire per 2 minuti, quindi aggiungete 2 cucchiari di granella di pistacchi.

**Scolate** la pasta e saltatela in questo olio. Servitela con il carpaccio di gamberi e guarnitela con le code tenute intere.

## PICI AL POMODORO, RICOTTA, 'NDUIA E ACCIUGHE MARINATE

**Cuoca** Joëlle Néderlants  
**Impegno** Facile  
**Tempo** 40 minuti

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g pici freschi  
300 g pomodorini  
100 g ricotta

60 g pomodori secchi  
30 g aceto di vino rosso  
20 g pecorino romano  
10 g 'nduia (insaccato spalmabile piccante calabrese)  
12 filetti di acciughe marinate  
3 lamponi  
1 cipollotto rosso  
semi di coriandolo  
origano secco  
zucchero semolato  
olio extravergine di oliva  
sale

**Tagliate** a rondelle il cipollotto e marinatelo per 30 minuti nell'aceto con i lamponi, unendo anche 30 g di acqua, un pizzico di sale e 1 cucchiaino di zucchero.

**Frullate** i pomodorini molto bene e setacciate il frullato ottenuto; frullatelo ancora con i pomodori secchi, la ricotta, la 'nduia, il pecorino grattugiato, una macinata di semi di coriandolo e un bel pizzico di origano.

**Cuocete** i pici in abbondante acqua bollente salata. Scolateli nella salsa e mescolate tutto con un filo di olio; distribuite i pici nei piatti e completate con il cipollotto marinato e i filetti di acciuga (che potrete eliminare, se preferite un saporito «primo di terra»).