

Lumache di Vigna su Crema di Verdura e Riduzione al Franciacorta

Piatto pensato con questo Franciacorta sempre sorprendente nei profumi e nel perlage, dove lo Chardonnay presente in quantità maggiore, assimila quanto ha da dare un Pinot bianco schietto e quella piccola percentuale di Pinot nero, proprio come nei migliori Champagne.

Si va da un floreale molto fresco ad un tostato che irrompe senza presentazioni passando però per dei lieviti di gran finezza.

Le lumache di vigna, le erbe e le primizie di stagione, tutto in concomitanza con la nuova sbocatura... No, non può essere una coincidenza.

INGREDIENTI: *(per 4 persone)*

48 lumache pezzatura media, scottate e pulite

500 gr di verdure primaverili quali: asparagi, piselli, fave, carote ...

2 dl di Franciacorta Brut Ricci Curbastro

120 gr di pasta sfoglia

olio extra vergine di oliva

sale e pepe

Cuocere le lumache in una mirepoix di verdure con acqua, vino e sale per circa 2 ore.

Preparare una crema di verdure cocendo tutte le verdure in un fondo di cipolla fresca ed uno spicchio di aglio; condire con olio e sale. Frullare il tutto.

Rigenerare le lumache già cotte con un po' di acqua della stessa cottura ed una spruzzata di Franciacorta; versare la crema di verdure frullata nel piatto, posizionare le lumache nel centro e finire con la rete di sfoglia calda in cima.

Per ottenere la rete di sfoglia, tirare la pasta fino ad ottenere uno spessore di 4 mm, ricavare quattro quadri aventi 5 cm di lato, tagliare la pasta con il "tagliapasta a losanghe", allargare la sfoglia e ottenere così l'effetto rete.

Cuocere in forno per 10 minuti a 180°