

## • Acciughe al verde

ricetta dello Chef  
Pierluigi Consonni

del ristorante  
Vintage 1997 Torino

dedicata a  
*Novecento*  
di Baricco  
per "Assaggi di Teatro"



### Procedimento per le acciughe

Preparare i filetti delle acciughe lavandole ed eliminando la lisca.  
Sciacquare in acqua e aceto per eliminare il sale.  
Asciugare.

### Ingredienti per 6 persone

2 etti acciughe sotto sale

### Procedimento per la salsa verde (bagnetto)

Lavare il prezzemolo ed eliminare i gambi più duri.  
Bagnare la mollica di pane nell'aceto.

Tritare il prezzemolo e l'aglio (privato dell'"anima"). Aggiungere abbondante olio extravergine d'oliva e la mollica di pane intrisa nell'aceto. Mescolare fino a ottenere una crema.

### Ingredienti

1 mazzo di prezzemolo; 1 spicchio aglio; 1 bicchiere olio extravergine d'oliva; mollica di un panino; 1 cucchiaio aceto; 1 peperoncino piccante (facoltativo)

### Presentazione del piatto

Disporre le acciughe in un piatto e irrorare con la salsa verde. Completare con riccioli di burro.

### Vino [abbinamento proposto dall'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino]

#### CANAVESE BARBERA DOC 2010

CANAVESE BARBERA DOC 2010

Colore rosso rubino fitto tendente al porpora, naso fresco e fragrante, ben contrapposto alla rotonda oleosità del piatto e all'aromaticità del prezzemolo. La buona acidità fresca e golosa e la leggera persistenza di viola concludono piacevolmente l'assaggio.

### Acqua... con bollicine [abbinamento alla ricetta proposto dagli esperti Lauretana]

Fragranza, freschezza, eleganza e morbidezza sono le caratteristiche dell'acqua adatta ad accarezzare questo classico della cucina piemontese.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette dedicate dagli chef ad *Assaggi di Teatro* su [www.roma-gourmet.net](http://www.roma-gourmet.net)