

# Rolling Stone

ESCLUSIVO  
**PETE TOWNSHEND**

Il leader degli Who si confronta con la sua depressione e sul suo rapporto con la pedopornografia

INTERVISTA  
**ALDO FALLAI**

"RS" DOSSIER  
**ESE DI BOTTURA**  
I SOCIAL

## PIADA RIMINI STREET FOOD 2013 **MASSIMO BOTTURA**

### PER LA PIADA:

Fondamentale tirarla molto sottile (3-4 millimetri)

### PER IL PESTO MODENESE:

- 250 g di lardo di Mora Romagnola
- 200g di Parmigiano Reggiano 36 Mesi Caseificio Latteria la Tullia
- 2 Spicchi di aglio fresco
- 3 Rametti di rosmarino
- Pepe nero

[WWW.RIMINISTREETFOOD.COM](http://WWW.RIMINISTREETFOOD.COM)  
[FACEBOOK.COM/RIMINISTREETFOOD](https://FACEBOOK.COM/RIMINISTREETFOOD)

Tritare il lardo a coltello fino ad ottenere un battuto.  
Lavare il rosmarino e ricavarne sole le foglie, scartando il ramo.  
Sbucciare gli spicchi d'aglio fresco, facendo attenzione a togliere l'anima perché è la parte che risulta meno digeribile.

Mettere aglio e rosmarino su un tagliere di legno e battere finemente in modo che i rispettivi umori e oli essenziali ne facciano una pasta quasi uniforme.  
Mescolare il trito al battuto di lardo e accuratamente aggiungere il pepe macinato al momento, amalgamando bene.

Appena la piadina è pronta stendere il pesto su un lato completo della piadina, abbondantemente.  
Prendere il Parmigiano e grattarlo non troppo fine sul pesto che sta fondendo.  
Chiudere la piadina in quattro (come uno spicchio) e mangiare!

Massimo Bottura

