



La piada di Riccardo Monco Ristorante Enoteca Pinchiorri, Firenze

Ingredienti per due piade: 200 gr di chiocciole vignaiole, 4 uova, 20 gr di pecorino toscano semi stagionato grattato, 4 dl di olio EVO toscano, 20 gr di aglio tritato, 10 gr di prezzemolo, 10 dl di vino bianco, 20 gr di burro, 8 mazzetti di spinaci freschi, 10 fettine di lardo di Colonnata, pepe nero q.b., sale fino marino q.b.

Procedimento: far spurgare le chiocciole vignaiole per almeno 8 ore prima della preparazione poi metterle in una pentola con abbondante acqua salata, portare a ebollizione e cuocere per 40 min. Scolare e raffreddare le chiocciole, con l'aiuto di uno stecchino sgusciarle e privarle del budellino centrale. Preparare l'intingolo per le chiocciole facendo scaldare dell'olio in una padella, aggiungere l'aglio e farlo soffriggere, aggiungere il prezzemolo, le chiocciole e far rosolare per qualche minuto, sfumare con vino bianco, togliere la padella dal fuoco e mantecare con il burro. Far raffreddare ed unire l'intingolo al preparato della frittata, cuocerla lasciandola morbida. Riscaldare dell'olio in una padella, aggiungere gli spinaci ed il sale, far appassire leggermente.

Comporre la piada garnandola prima con la frittata poi con gli spinaci ed infine con il lardo di Colonnata.