

Mercoledì 12 Ottobre. Le cene della Fiera:

Andrea Leonelli, Locanda Rovicciano

In questo mercoledì nel bel mezzo della Fiera di Scandicci, il Bistrot ha ospitato la Locanda Rovicciano con lo chef Andrea Leonelli che, per la seconda volta, ci ha proposto un suo particolare menù, come sempre trovando un giusto equilibrio tra gusto, stagionalità e rispetto del territorio.

Fin dall'inizio la serata ha preso un'atmosfera di giovialità, con l'aperitivo di pasta fritta, semplice ma molto gradita, accompagnata da vino bianco della Locanda. A seguire un'insalatina di carciofi e julienne di pecorino fresco di Norcia affiancata da un passato di lenticchie di Castelluccio. Come primo piatto è stato proposto un classico risotto al radicchio rosso e salsiccia, reso però più interessante dall'aggiunta del cuore di burrata, unica "escursione" fuori regione del menù. Nel secondo piatto, grande protagonismo del Sagrantino di Montefalco, proposto in riduzione ad accompagnare dei medaglioni di filetto di maiale; a completare il piatto un particolare involtino di porro farcito con mousse di patate e porri. A concludere, un cannolo croccante ripieno di ricotta e pistacchio, con l'aggiunta di un tocco di basilico a completare il dessert (*Francesca Leonelli*)

*Aperitivo: Pasta fritta e vino bianco
Antipasto: Insalatina di carciofi con lenticchie di Castelluccio e pecorino di Norcia
Primo: Risotto al radicchio rosso, salsiccia e cuore di Burrata
Secondo: Medaglioni di filetto di maiale al Sagrantino con patate croccanti e porri
Dolce: Cannolo ai pistacchi con mousse di ricotta di pecora e basilico*

Vino Mosciano 2015