

MONTERIGGIONI

Un pranzo tra Badia a Isola e Monteriggioni

Luoghi che ricordano e rappresentano tanta parte della nostra storia medioevale non possono non suscitare che voglie di degustare prodotti locali e tradizionali, cucinati in maniera semplice e secondo antiche ricette. Per questo suggerisco un menù basato ancora sulla carne della Cinta senese, su una pasta semplice e antica, un menù che possiamo definire senza tema di smentita senza età e ricco di tanta storia.

Pici cacio e pepe

Un piatto semplicissimo ma saporitissimo, che richiede una buona dose di ottimo vino.

Per 4 persone

280 grammi di pici

200 grammi di pecorino toscano
stagionato

Olio extravergine di oliva

Sale e pepe

Per i pici ho già detto e non mi ripeterò, lo stesso vale per il pecorino toscano. La ricetta è tanto semplice quanto buona. Fate cuocere i pici in acqua salata e scolateli, ma non troppo, e versateli in un tegame scaldato a fuoco vivace con un poco d'olio sul fondo, ricopriteli immediatamente con il pecorino grattugiato e con abbondante pepe nero, girando e amalgamando il tutto con ancora un filo di olio di oliva. Servite immediatamente.

LE MEDESIME RICETTE ALL'USO DEI TEMPI PASSATI

Pici cacio e pepe

Dei pici e del formaggio ho diffusamente parlato nel capitolo 16, raccontando la storia degli uni e dell'altro, quindi non è il caso di ripetersi. Semmai voglio accennare qualcosa relativamente al pepe, questa spezia usatissima dai tempi più antichi e di cui molto sappiamo ma forse quello che non sappiamo è ancora di più.....