

I.T.P. Alessandro Zito sez. A.M.I.R.A. di Torino

**Spinosini in dadolata di salmerino con barba dei frati al profumo di grappa
Chambave Muscat**

Ingredienti

(per 4 persone)

*250 g. di Spinosini
3,5 cl di Olio extravergine d'oliva
30 g. di Burro
100 g. di Porro
6 Bacche di ginepro
300 g. di Salmerino
Sale e pepe bianco q.b.
Grappa Chambave Muscat per flambare
15 cl di Fumetto di salmerino
100 g. di Barba dei frati*

Procedimento

Far scaldare la padella, inserire l'olio e la noce di burro e farlo liquefare.
Unire il porro tagliato a julienne e le bacche di ginepro, aggiungere il salmerino tagliato a cubetti, farlo rosolare e flambare con grappa Chambave Muscat.
Aggiungere il fumetto di salmerino e cuocere leggermente.
Aggiungere infine gli spinosini e la barba dei frati precedentemente sbianchita.
Servire in un piatto ben caldo e guarnire con un ciuffo di barba dei frati.

Blanc de Morgex e de La Salle vini estremi

Vitigno: Prié Blanc 100%

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino tendente al verde. Al naso delicate note di ananas si fondono ad una netta sensazione di scorza di limone. Al palato presenta grande mineralità, esprime un'elevata freschezza, in bocca esalta una leggera effervescenza e dà un finale di mandorla amara.

Abbinamenti: da provare con una fetta di lardo di Arnad o con una trota di montagna, ottimo con il Reblec e il Reblochon.