

## Massimo Temporiti

Alcune ricette cult, inviateci da Massimo Temporiti, patron di Kitchen

### Testarolo al pesto rosso

Ingredienti per 4 persone:

400 g di testarolo tagliato a falde irregolari

50 g pomodorini secchi

5 pomodorini freschi

1/2 spicchio d'aglio privato del germoglio

1 peperoncino piccante

10 foglie di basilico

1 cucchiaio di ricotta salata o pecorino

Preparazione:

Strofinare i bordi di una ciotola con lo spicchio d'aglio. Aggiungere i pomodorini secchi, quelli freschi, il basilico, il peperoncino (eliminando i semi). Frullare ad intermittenza gli ingredienti, evitando di surriscaldarli e cercando di mantenere dei piccoli pezzi visibili.

Aggiungere la ricotta grattugiata.

Portare l'acqua ad ebollizione, spegnerla e quindi aggiungere i testaroli con un goccio di olio. Attendere 2 minuti, scolare e farli saltare delicatamente con abbondante sugo. Servire subito con una spolverata di ricotta salata.

### Gioielli del Toro

Ingredienti per 4 persone:

2 Testicoli di toro giovane

Sale

Farina

Uovo

Pane grattugiato

Olio di arachidi

Foglie di salvia e alloro

Preparazione:

Immergere i testicoli nell'acqua salata bollente e cuocerle per circa 4 minuti, quindi scolarle e passarli in acqua fredda.

Dopo averle asciugate staccare delicatamente la pellicina che le ricopre quindi tagliarle a fette (per il lungo). In un tegame dorare l'aglio nel burro, poi levarlo, aggiungere alloro e salvia e mettere le fettine panate.

Rosolarle a fiamma dolce dalle due parti, salare, e servire con verdure acetate.

Buon appetiro