

“L’ARTE IN CUCINA” NON SI FERMA NONOSTANTE L’EMERGENZA!

LA CUCINA DURANTE L’EMERGENZA

In questi giorni caratterizzati da un momentaneo stop del settore, chef e professionisti si stanno dedicando a creare e rinnovare i loro piatti realizzando vere e proprie opere d’arte.

Un esempio è il piatto ideato dallo Chef Luigi Barone della Delegazione APCI Campania, di cui vi proponiamo la ricetta.



SPAGHETTONI CON VELLUTATA DI DATTERINI GIALLI E ACCIUGHE DEL CANTABRICO

INGREDIENTI | 4 PERSONE

Spaghettoni g. 320; **Vellutata di datterini gialli Demetra** g. 600; **Acciughe del Mar Cantabrico Demetra** n. 12; Burrata di Andria g. 200; Latte ml. 100; Panna fresca ml. 100; **Fiocchi di pomodoro Wiberg** g. 10; Olio Evo cl. 50; Aglio n. 1 spicchio; Sale q.b.

PROCEDIMENTO

Riscaldare la vellutata di pomodorini gialli in una padella, a fuoco lento con uno spicchio d’aglio. Per la fonduta di burrata portare a riduzione latte e panna del 50% rispetto al liquido iniziale; una volta ridotto immergere la burrata e frullare il tutto, mettere da parte. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, dopodiché unire alla vellutata e mantecare per bene.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Impiattare e decorare il piatto con le acciughe del Cantabrico e i fiocchi di pomodoro.