Quotidiano
10-06-2024
Pagina 19
Foglio 1

LaVerità

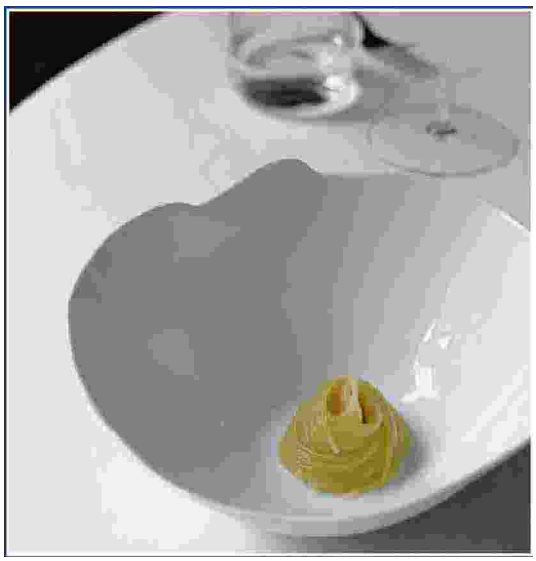
Tiratura: 56.786
Diffusione: 28.977

www.ecostampa.it

UNA RIELABORAZIONE

La pasta in bianco con vermouth e aceto di riso

Direttamente dalla cucina dello chef Luca Natalini di Autem Milano, ecco uno dei suoi piatti signature, la sua Pasta in bianco, che si inserisce nella storia della pasta in bianco italiana rielaborata dall'alta cucina a partire da Gualtiero Marchesi, perfettamente e con grande merito per l'originale uso del vermouth alle prugne e dell'aceto di riso insieme con il brodo di alloro e mandorla tostata che, intritendo gli spaghettini, un formato di spaghetto dal diametro minore del normale spaghetto, di un sapore unico ulteriormente esaltato dalla delicatezza del diametro. Si tratta di un piatto magistrale e si fa così. Ingredienti: 80 g di spaghettini, 30 g di vermouth alle prugne, 28 g di aceto di riso, 7 g di miele di acacia biologico, 0,1 g di pepe Tellicherry, 33 g di burro della Normandia, 120 g di brodo di alloro e mandorla tostata. Procedimento: cuocere gli spaghetti nel brodo di alloro e mandorla per 8 minuti, unire gli altri ingredienti in una padella capiente, escluso il burro, scolare gli spaghetti nella padella per gli ultimi 2 minuti, mantecare a fine cottura con il burro e aggiustare di sale. Disporre in un piatto bianco, possibilmente fondina, e servire ben caldo.





Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE