UN FILO D'OLIO SULL'ITALIA

LA RICETTA MIGLIORE PER "SPAGHETTO AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E GAMBERI ROSSI MARINATI AL LIMONE"

Regione: Campania
Chef: Francesco Nunziata
Ristorante: Attimi by Heinz Beck
www.attimi-heinzbeck.it
Azienda: Olio Evo Pujje

Iniziativa promossa da Pujje Srl a sostegno della raccolta fondi di Sky per la Protezione Civile Italiana.

Scopri di più su www.pujje.it/nocovid19

pujje
olio extra vergine d'oliva

CHI È COSA C'È NEL MIO PIATTO

Luoghi, mani
ed ingredienti
speciali

SIAMO IN CAMPANIA

Terra di grande tradizione agricola e culturale, regno del peperoncino, la cucina campana offre un'ampia scelta di profumi e sapori. Una regione dove mare e montagna si incontrano con ricette semplici e sapori ricchi di storia. La Campania è anche terra ricca di passione e forti ideali che hanno segnato e caratterizzato la vita del nostro Chef Francesco Nunziata, nato e cresciuto a Nola.

CHEF NUNZIATA

Resident Executive Chef di ATTIMI by Heinz Beck Milano City Life,lo Chef Francesco si distingue per la sua cucina gourmet di alto livello, i suoi piatti molto equilibrati e l'uso di materie prime autentiche e originali. Gusto, stile e ritmo nel segno della qualità, che interpretano a pieno il progetto dello chef tre stelle Heinz Becke, dal nome nome Attimi.

OLIO EVO PUJJE

Pujje significa Puglia nell'antico dialetto tarantino e nasce a Taranto, antica Colonia della Magna Grecia. I suoi prodotti incarnano alcune divinità della mitologia greca, leggendariamente icone dei suoi elementi caratterizzanti: la terra, il mare e il sole. Ricercando nella mitologia greca, ricca di storie affascinanti abbiamo riconosciuto in Rea, Anfitrite e Helios, l'anima dei nostri Oli.

Tre varietà di Olio Extra Vergine di Oliva, 100% italiano, prodotte con olive raccolte in anticipo di maturazione, estratte a freddo, conservate in cisterna in acciaio inox sotto azoto a temperatura controllata e confezionate solo al momento dell'ordine.

Vincitrici di diverse medaglie d'oro in concorsi nazionali ed internazionali, Pujje è tra i migliori Olio del mondo.

Rea, blend fruttato intenso ideale sui piatti a base di terra.

Anfitrite, blend fruttato leggero ideale sui piatti a base di pesce.

Helios, monocultivar di ogliarola salentina da ulivi millenari, fruttato medio più versatile e ideale anche per dolci e gelati artigianali.

OLIO REA

fruttato intenso

Come La Dea della terra e dell'abbondanza, l'Olio Rea nasce dalla cura amorevole che l'azienda ha per i frutti che la sua Terra dona e ne diviene custode. La Dea della terra rispecchia l'animo forte del multicultivar Rea. Un Blend equilibrato e deciso, sia nel sapore robusto che nel profumo erbaceo, dal retrogusto amaro e piccante. Il vigoroso colore di questo fruttato intenso anticipa le forti note che donano al palato sensazioni suadenti. Esalta infatti, i sapori e i profumi dei piatti più strutturati e particolari, come i primi di sughi rossi, le bruschette, le zuppe di legumi, i minestroni, gli antipasti di carne e le carni rosse.

IL PIATTO

Uno spaghetto aglio, olio, peperoncino con clorofilla di prezzemolo e gamberi rossi marinati al limon, leggero e raffinato. Un primo piatto semplice che rientra nei classici della tradizione italiana, ma che quando incontra il sapore dei gamberi rossi, il risultato è assolutamente sorprendente. Pochi ingredienti ma tanto gusto. La forza di questo piatto sta nella semplicità, ovvero nell'abbinare tutto il sapore del pesce all'inconfondibile profumo dell'Olio Evo, del prezzemolo e del limone, che darà un gusto più ricco al piatto. Anche la pasta gioca un ruolo importante. Perchè più gli ingredienti sono pochi e semplici, più devono essere buoni e freschi.

COSA SERVE

Per gli spaghetti
320 gr spaghetti
2 spicchi aglio
1/2 peperoncino (dipende dalla grandezza)
Olio Pujje Rea

Per la clorofilla di prezzemolo abbondante prezzemolo, (maggiore è la quantità migliore sarà il risultato)
acqua e ghiaccio
Gamberi rossi marinati
12 pz
Olio Pujje Rea
1 limone

COME SI FA

Per la clorofilla di prezzemolo: Frullare con il cutter il prezzemolo con acqua fredda ed un po' di ghiaccio; l'acquadovrà quasi coprire le foglie.

Rendere il tutto molto fine.
filtrare il tutto e mettere la parte liquida in un pentolino un po' largo (per facilitarne l'asportazione con un colino in seguito). Mettere il composto sul fuoco basso e portarlo a 65°; vedrete nel liquido verde crearsi dei coauguli, toglierla con l'aiuto di un colino fine e mettetela subito in un canovaccio che avrete immerso in un contenitore d'acqua e ghiaccio in modo da raffreddarla.

Per i gamberi rossi marinati al limone: 12 gamberi rossi puliti e tagliatia metà
Condire con olio, sale e zeste di limone aiutarsi con una microplane.

Per la cottura e la mantecatura della pasta : Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata.
A parte fare un soffritto con olio, aglio e peperoncino. Unirvi lo spaghetto cotto al dente, lasciare insaporire, aggiungere prezzemolo tritato e un filo di acqua di cottura.

Presentazione del piatto:
Colare nel piatto la clorofilla al prezzemolo, adagiarvi i spaghetti edinfine i gamberi rossi marinati al limone.