UN FILO D'OLIO SULL'ITALIA

LA RICETTA MIGLIORE PER "SPAGHETTINI ALL' ACQUA DI LIMONE E PROVOLONE DELLE COLLINE VICANE"

Regione: Campania
Chef: Peppe Guida
Ristorante: Antica Osteria Nonna Rosa
www.osterianonnarosa.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

Sul ciglio della strada verso il Monte Faito, s'incontra questa suggestiva dimora storica che dopo il restyling si presenta ai propri ospiti ancora più calda ed accogliente. La cucina si conferma originale e creativa, pur restando fedele alle tradizioni, nonché ai prodotti campani, spesso di produzione propria, come in Antica Osteria Nonna Rosa. “Un intrigante viaggio nei sapori ..."

CHEF GUIDA

1 Stella Michelin Peppe Guida, che premia il suo Paradiso sospeso tra cielo e mare. Alla base c'è la sua conoscenza della materia prima che seleziona, manipola, affina o conserva come fa nel suo orto. I suoi piatti non sono solo espressione di territorio, ma di casa. Quella tradizione domestica che è ricchezza della nostra Italia.

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.

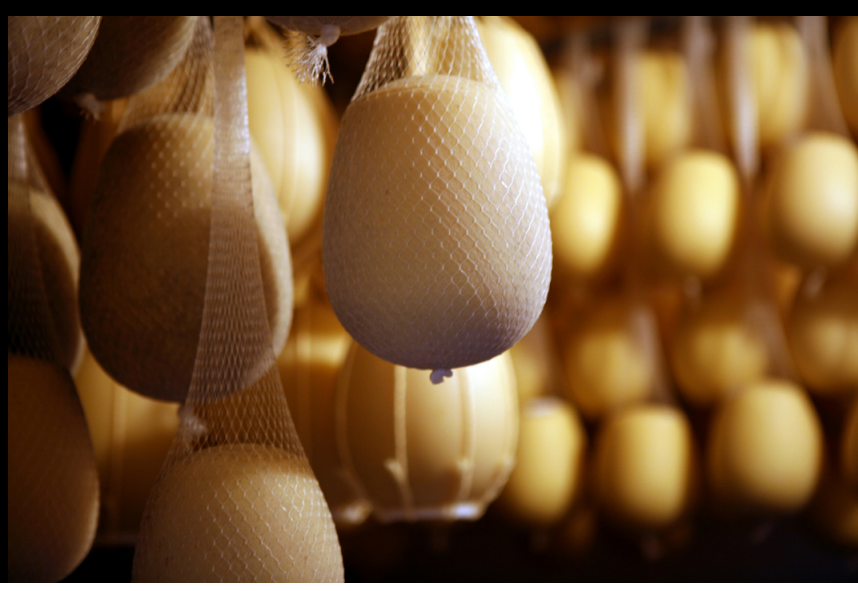
Anfitrite, blend fruttato leggero ideale sui piatti a base di pesce.

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

OLIO HELIOS

fruttato medio

Come il Dio dell'astro solare, l'Olio Helios rafforza, genera, protegge e cura.Il Dio della luce e del calore, rappresenta il sapore puro del radioso monocultivar Helios.Una sola potente varietà di frutto, carica di gusto e dal profumo vegetale, che evoca un leggero sentore di foglia, tipico dell'oliva tarantina Ogliarola da ulivi millenari, recuperati e rigenerati in due anni di intenso lavoro sui campi. Il colore giallo oro con riflessi verdi ricorda immediatamente i raggi del sole pressoché perenne su queste terre. Un fruttato medio vivace ed equilibrato, dal sapore dolce iniziale e dal retrogusto leggermente piccante. La sua versatilità lo rende perfetto su una vasta tipologia di cibi, sicuramente quelli saporiti, offrendo il meglio di sé a crudo su carni bianche e piatti a base di verdure, oltre che nella preparazione di dolci soffici e gustosi e gelati artigianali.



IL PIATTO

E' il piatto che più lo rappresenta. Lo Chef Peppe Guida racconta che in occasione di eventi culinari, dove magari altri Chef danno spazio alla loro massima creatività, lui si presenta semplicemente con la pasta, dell'acqua al limone e del formaggio, il provolone del monaco. Il successo è garantito. Il profumo del limone ed il suo aroma si legano benissimo con il provolone, che non deve essere molto stagionato. Cottura risottata, che permette la formazione di una avvolgente cremina d'amido, il provolone aggiunto in mantecatura e la nota di freschezza che rilascia il limone, rendono questo piatto indimenticabile al palato.

Di certo non può mancare un extra vergine fruttato, delicato ma al tempo stesso vivace come Helios. Un ruolo importante lo gioca anche la pasta, rigorosamente di Gragnano IGP.

COSA SERVE

per 4 persone

Per l'acqua di limone
4 limoni non trattati
700 ML di acqua

Per la farina di foglie di limone
500 grammi di foglie di limone

Per la pasta
360 g di spaghettini
130 g di provolone delle colline vicane, grattugiato
Farina di foglie di limone
Olio extravergine di oliva Helios fruttato medio
Pepe e sale

COME SI FA

Per l'acqua di limone
Ricavare le scorze dei limoni, già lavati, con un pelapatate e metterle a macerare per una notte in acqua.Una volta pronta, filtrare l'acqua, eliminando le scorze.

Per la farina di foglie di limone
Lavare accuratamente le foglie di Limone. Asciugarle e metterle sulla teglia ad essiccare, a 60 gradi per 12 ore. Polverizzare le foglie in un mixer, quindi passare la polvere a setaccio.

Per la pasta
Portare a bollore l'acqua di limone in un tegame largo abbastanza da contenere gli spaghetti. Aggiungere la pasta ed un filo di olio Pujje e portare a cottura, scuotendola nel tegame fino a che non si ammorbidisce. Solo a questo punto si può cominciare a mescolare delicatamente.

Gli spaghettini sono un formato molto fragile, bisogna usare la massima attenzione perché non si rompano.Una volta cotta, fuori dal fuoco, mantecare con il provolone. Aggiustare di sale se è necessario.

Ultimare il piatto con un filo di Olio Helios Pujje, il pepe ed una spolverata di farina di foglie di limone.