

LE VIDEO RICETTE DELLA CHEF TELLONE SPAGHETTI CON GAMBERI E ZAFFERANO

15 Gennaio 2016



L'AQUILA – Un piatto dove la montagna d'Abruzzo incontra il suo mare, dove lo zafferano dell'Aquila, esalta con delicatezza il sapore dei gamberi appena pescati, uniti dall'amido naturalmente rilasciato dagli spaghetti alla chitarra trafilati in bronzo, altra specialità abruzzese.

Questi i semplici segreti del piatto, primo di una lunga serie, proposto tramite *Abruzzoweb*, dalla giovane chef Lucia Tellone originaria di Tagliacozzo, astro nascente della cucina italiana, tanto da essere stata selezionata dal celebre cuoco e giudice del programma televisivo Masterchef Carlo Cracco come una degli "Ambasciatori del gusto". Ora Tellone si divide tra Stoccolma, dove lavora al fianco dello chef Esben Holmboe Bang, e l'Abruzzo che resta sempre nel suo cuore.

La ricetta è stata realizzata con gli ingredienti messi a disposizione da Manetta Cibi & Bevande dell'Aquila, che offre il meglio dei prodotti alimentari, abruzzesi e non solo, con una scelta tanto ampia quanto selezionata.

La parola dunque alla stessa Lucia Tellone, che spiegherà passo passo la preparazione de prelibato piatto.

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON GAMBERI E ZAFFERANNO

Ingredienti per 4 persone

360 gr di spaghetti alla chitarra
8 gamberi rossi freschi
2 litri di acqua per bollire la pasta
Una bustina di zafferano Dop dell'Aquila
Sale
Finocchietto fresco
Pepe

Procedimento

“Per quanto riguarda l’esecuzione di questo piatto dobbiamo per prima cosa mettere una pentola sul fuoco per far bollire l’acqua che ci saremo preoccupati di salare.

Dopodiché ci occuperemo della pulizia dei gamberi.

Toglieremo la testa e l’intestino senza però distruggere la polpa. Procedimento delicato e da svolgere con attenzione.

Quando l’acqua prenderà bollore butteremo la pasta. Staremo attenti a mescolarla di tanto in tanto per staccare bene gli spaghetti l’uno dall’altro.

Scoleremo la pasta poi quando mancheranno due minuti alla cottura finale dello spaghetti, faremo così in modo di ultimarlo in padella saltandolo.

Una volta in padella aggiungeremo acqua di cottura, i gamberi che abbiamo tagliato in piccoli pezzi, lo zafferano, ed infine le erbe aromatiche.

Cercheremo di agitare parecchio gli spaghetti in pentola, per fare in modo che tirino fuori l’amido e si crei una naturale crema che avvolgerà gli spaghetti.

A cottura ultimata, ci troveremo quindi ad impiattare, aiutando il nostro fare con una pinza ed un mestolo, creando quindi un nido ordinato e pulito.

Il piatto è pronto. A voi un buonissimo appetito”

Lucia Tellone