

NATALE ALL'AQUILA: GLI SPAGHETTONI DELL' ASSICURATORE "CHEF", RICETTA DEL "MAESTRO" PAOLO GLIUBICH

24 Dicembre 2020



L'AQUILA - Una ricetta natalizia, rapida e gustosa, da fare in casa.

A lanciarla anche attraverso *AbruzzoWeb.it* è Paolo Gliubich, noto assicuratore aquilano, ex tennista professionista, commentatore televisivo, appassionato di calcio, di musica e, appunto, di enogastronomia di grande qualità.

"In attesa della Vigilia, ecco è un piatto che si può fare in quattro minuti - spiega nel video Gliubich, con in sottofondo i suoi adorati *Earth, Wind & Fire* - spaghetti De Cecco alla bottarga di muggine e pepe". Un video che ha subito riscosso successo via chat tra i suoi tanti amici.

"Attenti, questo piatto è uno spettacolo!", ha chiosato il talentuoso chef casalingo aquilano dalle origini croate e pugliesi. (red.)

<https://www.abruzzoweb.it/staging3/wp-content/uploads/2020/12/WhatsApp-Video-2020-12-24-at-16.12.27.mp4>

