La ricetta degli chef Apci: chitarrina con asparagi e guanciale

ricetta-apci-45a9268c

Vincenzo Gargano, chef dell'Apci, suggerisce la ricetta della Chitarrina all'uovo con asparagi selvatici, guanciale croccante e pomodorino Pachino.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Chitarrine g. 350
- Asparagi selvatici g. 250
- Guanciale g. 200
- Pomodorini Pachino g. 300
- Bicchiere di vino bianco n. 1
- Olio - Sale.

PROCEDIMENTO

Tenere la parte tenera dell'asparago togliendo quella fibrosa. Lavare le punte, tagliare a pezzetti di 2 cm circa. Disporre nel cestello per la cottura a vapore e cuocere 10 minuti in modo che rimangano consistenti. Passare rapidamente in acqua e ghiaccio per fermare la cottura e tenere da parte. Tuffare il pomodoro per pochi secondi in acqua bollente, passare sotto l'acqua fredda, spellare, privare dei semi e tagliare a filettini. Tagliare il guanciale a fiammifero, mettere in padella con un filo d'olio e rosolare a fuoco dolcissimo in modo che il grasso si fonda perfettamente. Mescolare spesso e, appena il guanciale diventa croccante, alzare la fiamma, sfumare con il vino, versare nella padella le punte di asparagi e far insaporire per qualche minuto. Versare la pasta, unire i filettini di pomodoro e far saltare amalgamando al condimento. Togliere dal fuoco, spolverare con prezzemolo, mescolare e servire subito.

logo-apci***Che cos'è l'APCI***

Migliaia di autorevoli chef, affiancati da validi colleghi ristoratori, con il supporto logistico e operativo di un team selezionato di professionisti, una presenza dinamica e frizzante a garanzia del successo dei più importanti format ed eventi enogastronomici. Sono questi gli ingredienti della famiglia delle berrette bianche dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani.

Pasta, soluzione ad alto gradimento per la ristorazione

Le regole per riconoscere la pasta di qualità