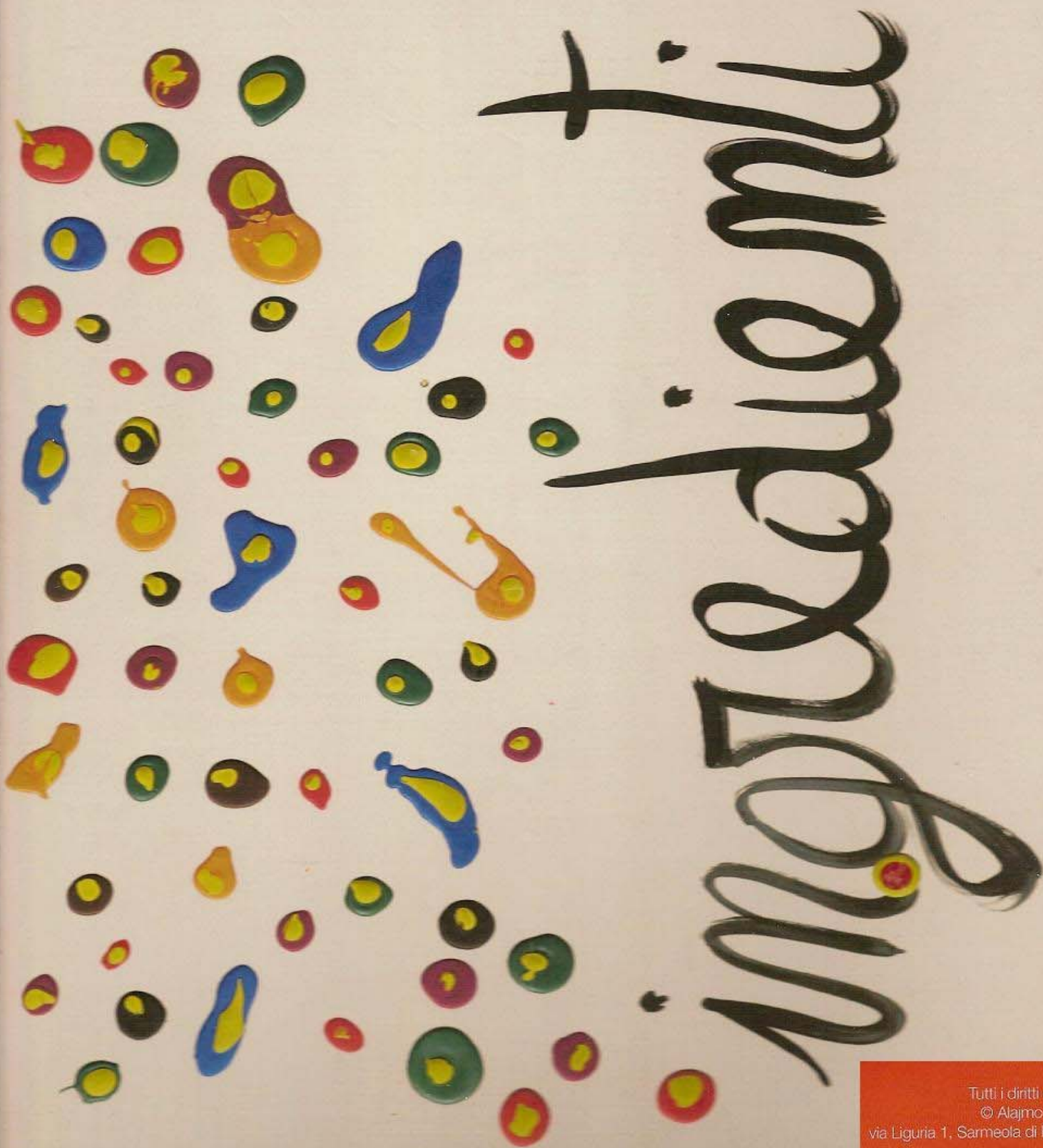


leCalandre

massimiliano e raffaele alajmo



2006
Tutti i diritti riservati
© Alajmo Editore
via Liguria 1, Sarmeola di Rubano

www.alajmo.it
alajmo@alajmo.it



Spaghetti con fegati di seppia,
olio e peperoncino



Spaghetti con fegati di seppia, olio e peperoncino

Un piacevole incontro, quello avvenuto con Gennaro Esposito alcuni anni fa, quando mi recai con Raffaele alla sua *Torre*. Da subito ci capimmo: disertai la tavola per l'intera cena, per apprendere e gustare ogni cosa in cucina. D'un tratto Gennaro esclamò: "*Assaggia questo: è dolce!*". Erano i fegati di seppia. Restai conquistato. Tornato a casa emulsionai quel nettare concentrato con l'olio, in una sorta di maionese. L'aggiunta di altri sapori e la mantecatura con la pasta confluì in un piatto che amo definire "la carbonara di mare".



Spaghetti con salsa di succo di scampi e gamberi,
olio e pepe rosa

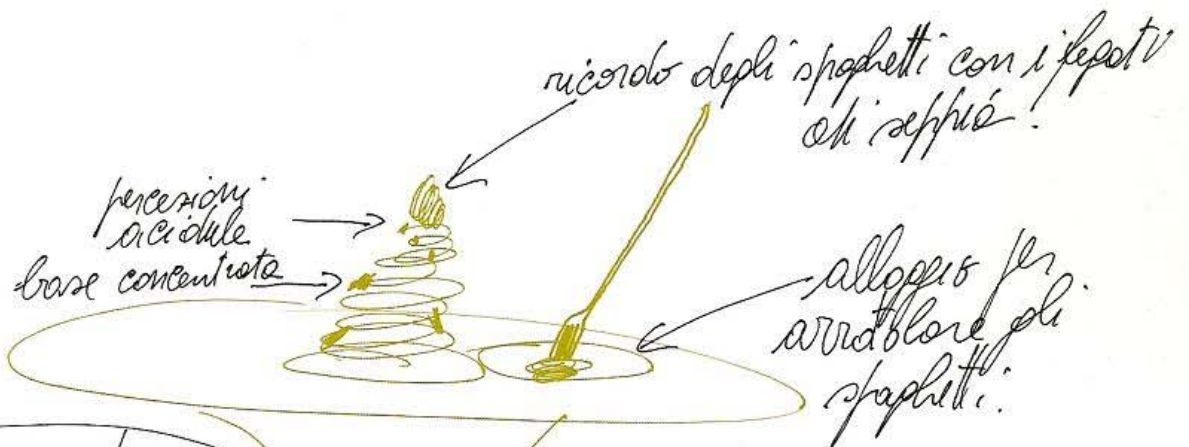


Spaghetti con salsa di succo di scampi e gamberi, olio e pepe rosa

Non sono ricci di mare e non è neppure un sugo di scogli; il loro rosso non è del pomodoro, ma non è nemmeno un piatto da indovinello.

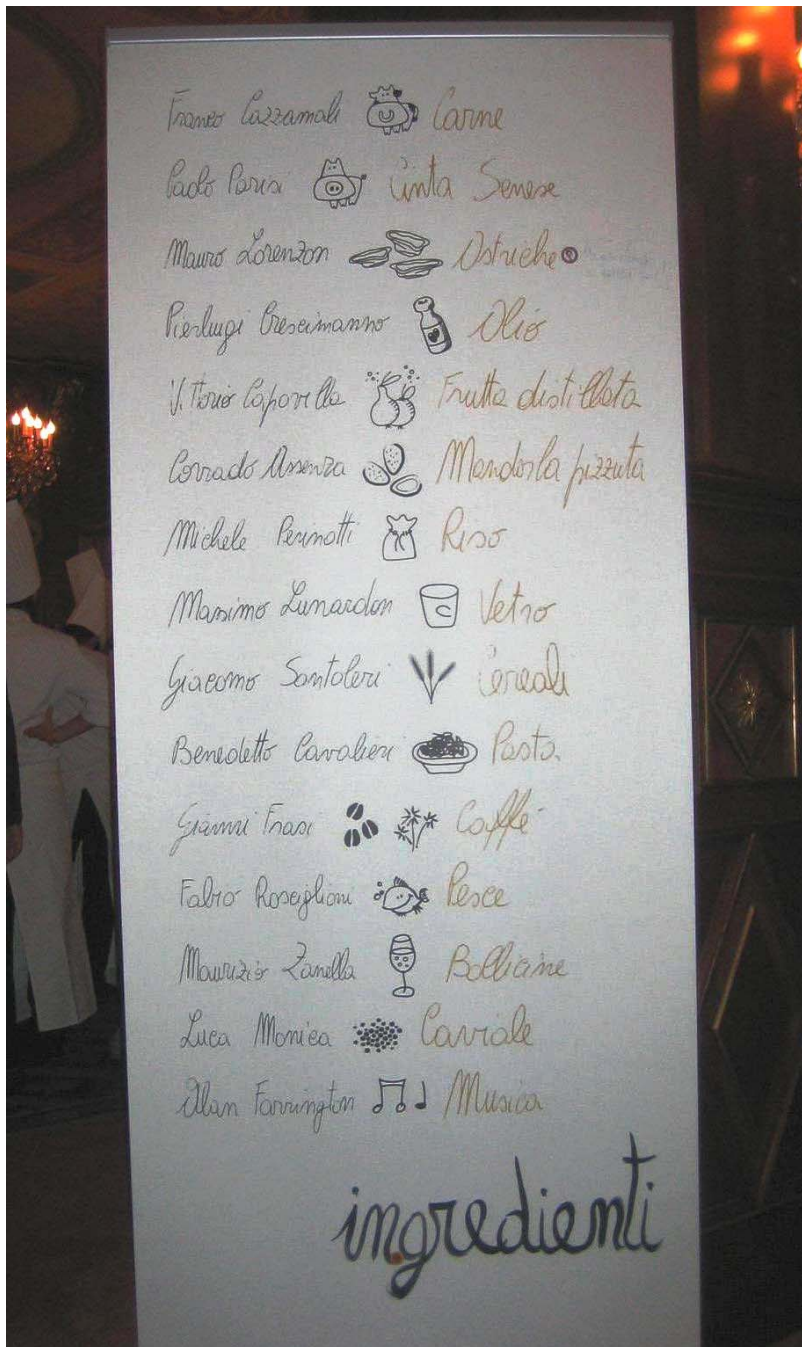
Gli spaghetti con gli scampi e i gamberi appartengono ai piatti che amo definire *sottomarini*, per la presenza concentrata del gusto del mare. Un piatto decisamente semplice e naturale che ama vestirsi di sé.

La rilettura



Gamberi e pepe rosa

estrazione a freddo = bisque a freddo:
 → crostacei e frutta
 Manzo frutto della passione



MILANO, 23 OTTOBRE 2006 - HOTEL PRINCIPE DI SAVOIA



ANDREA CAVALIERI E MASSIMILIANO ALAJMO