



terme di
SATURNIA

NATURAL DESTINATION

SPAGHETTI SENATORE CAPPELLI
con guanciale, cipolla rossa stufata,
pomodorino e pecorino romano

Fabio Vitale, Chef 1919 Restaurant

RESTAURANT

1919

Ingredienti per 4 persone

Spaghetti

Senatore Cappelli 320g

Pomodorini 400g

Guanciale di Amatrice 150g

Cipolla rossa 150g

Foglia di alloro 1g

**Pecorino romano
da grattugiare 160g**

Sale fino q.b.

Olio extravergine d'oliva q.b.

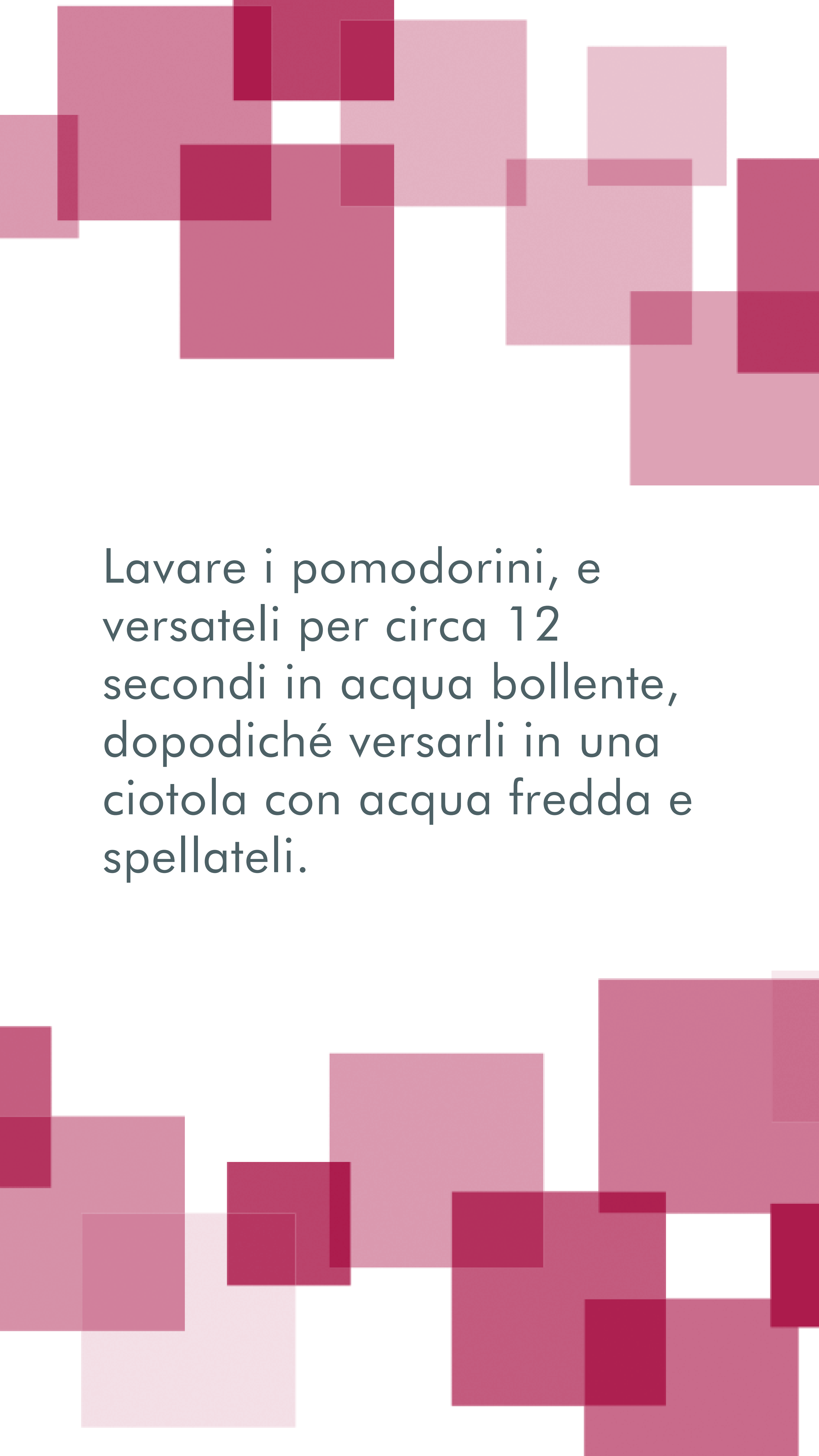
Pepe nero 3g

Vino bianco 50g

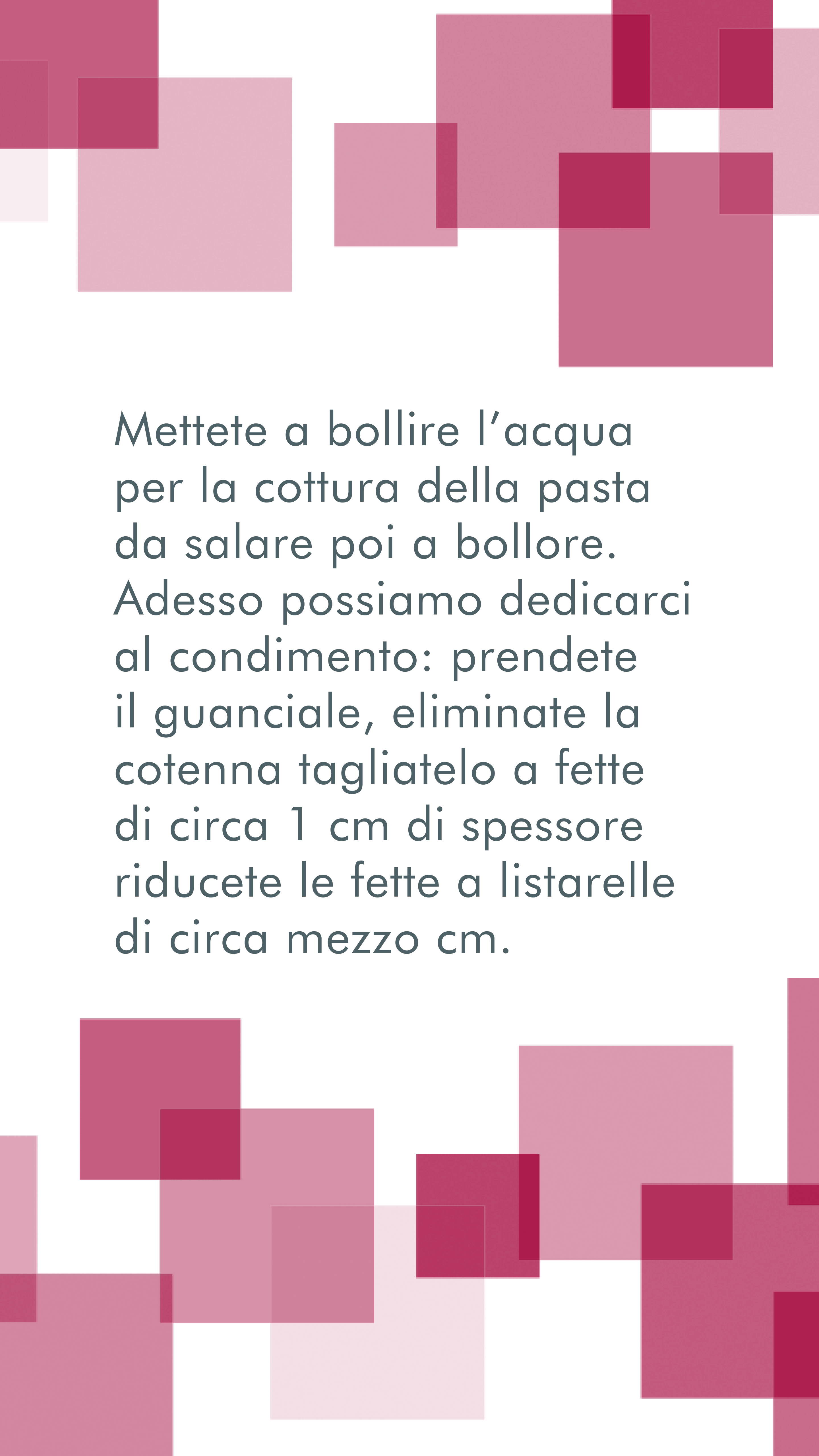


procedimento

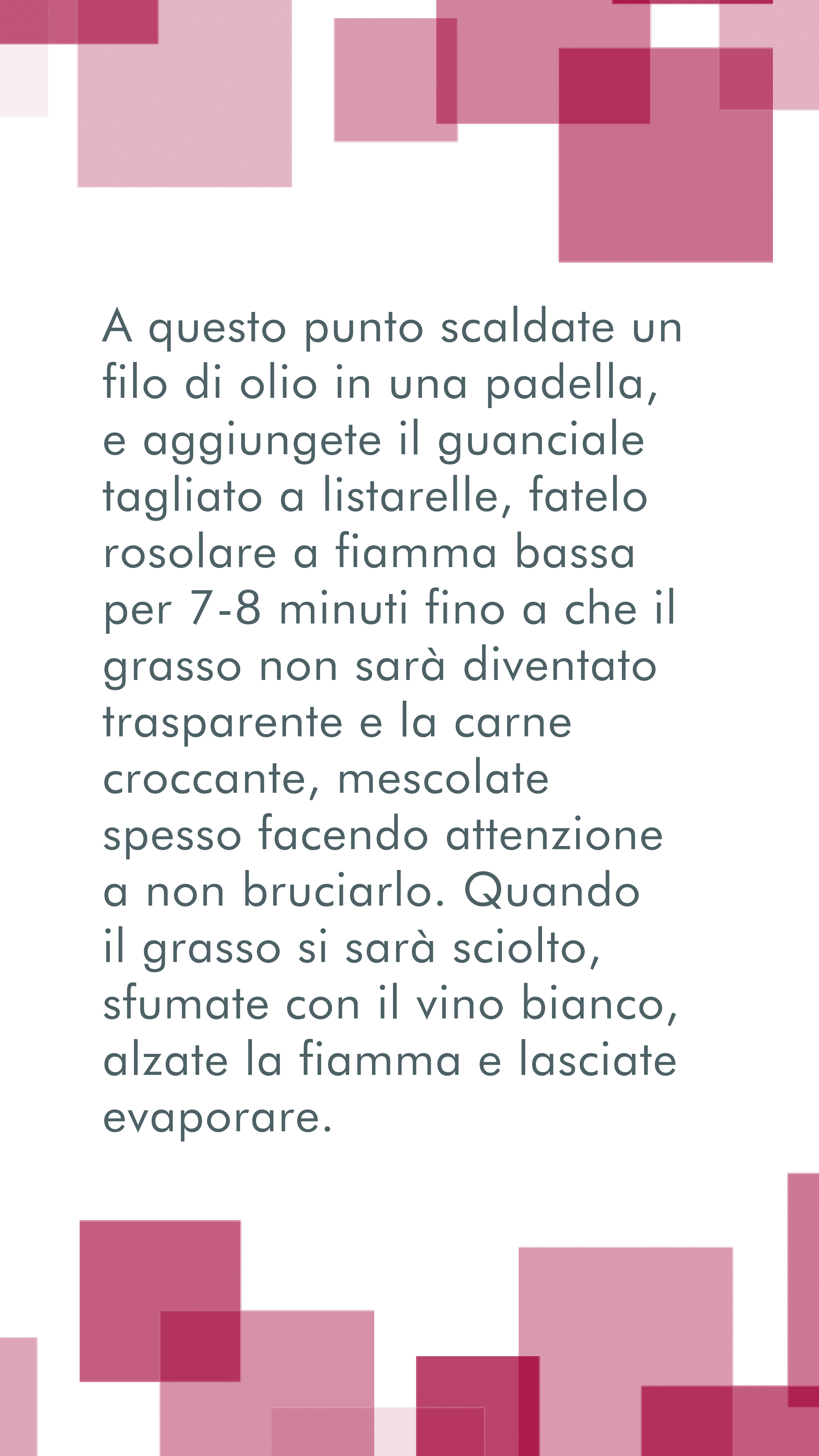
Per prima cosa pulite e tagliate a julienne la cipolla, e lasciate brasare in una casseruola con un filo di olio, aggiungendo la foglia di alloro e il pepe nero schiacciato lasciate cuocere fino a quando la cipolla diventa morbida e cremosa, aggiungete acqua se quest'ultima dovesse asciugarsi troppo.



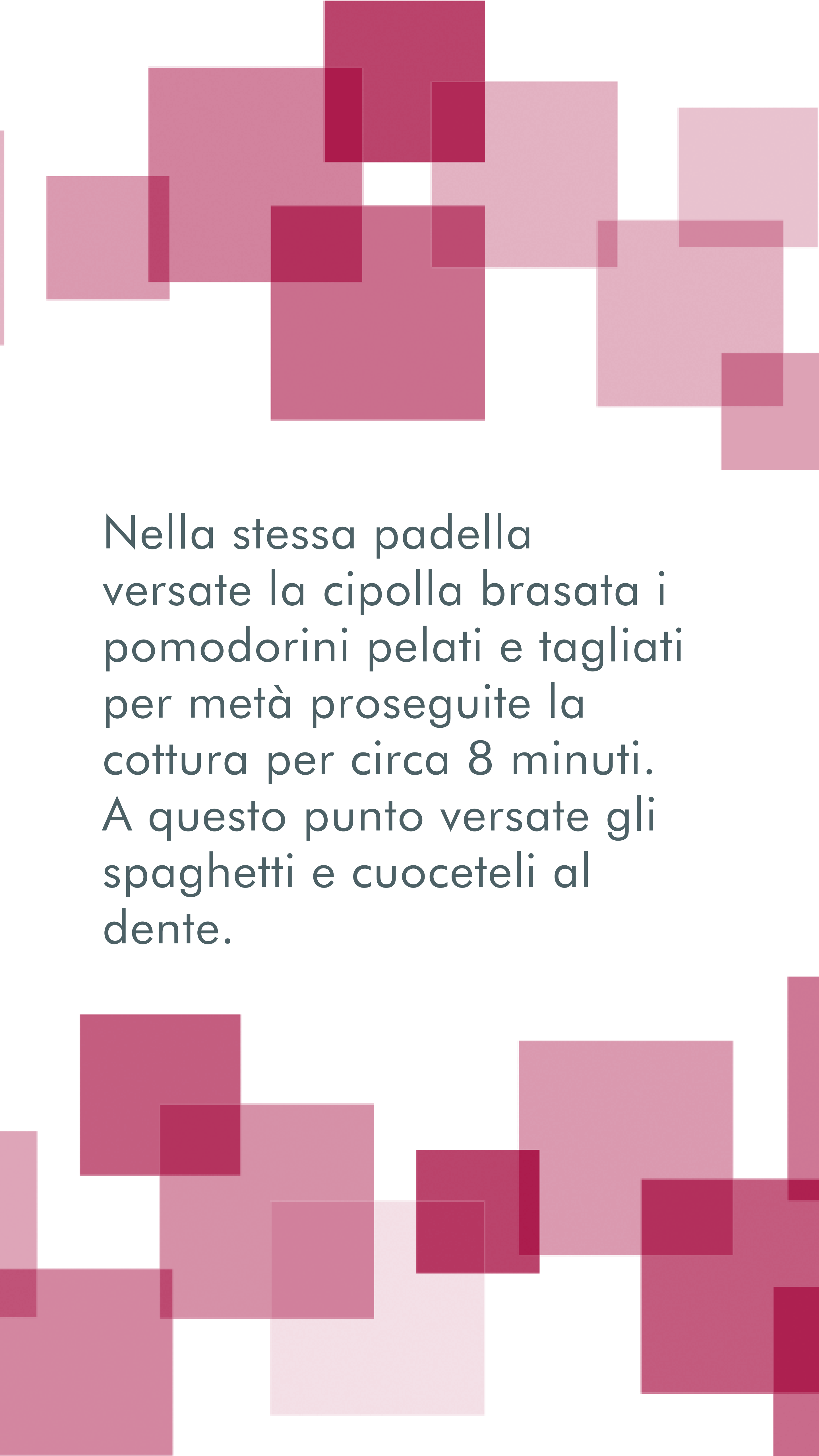
Lavare i pomodorini, e versateli per circa 12 secondi in acqua bollente, dopodiché versarli in una ciotola con acqua fredda e spellateli.



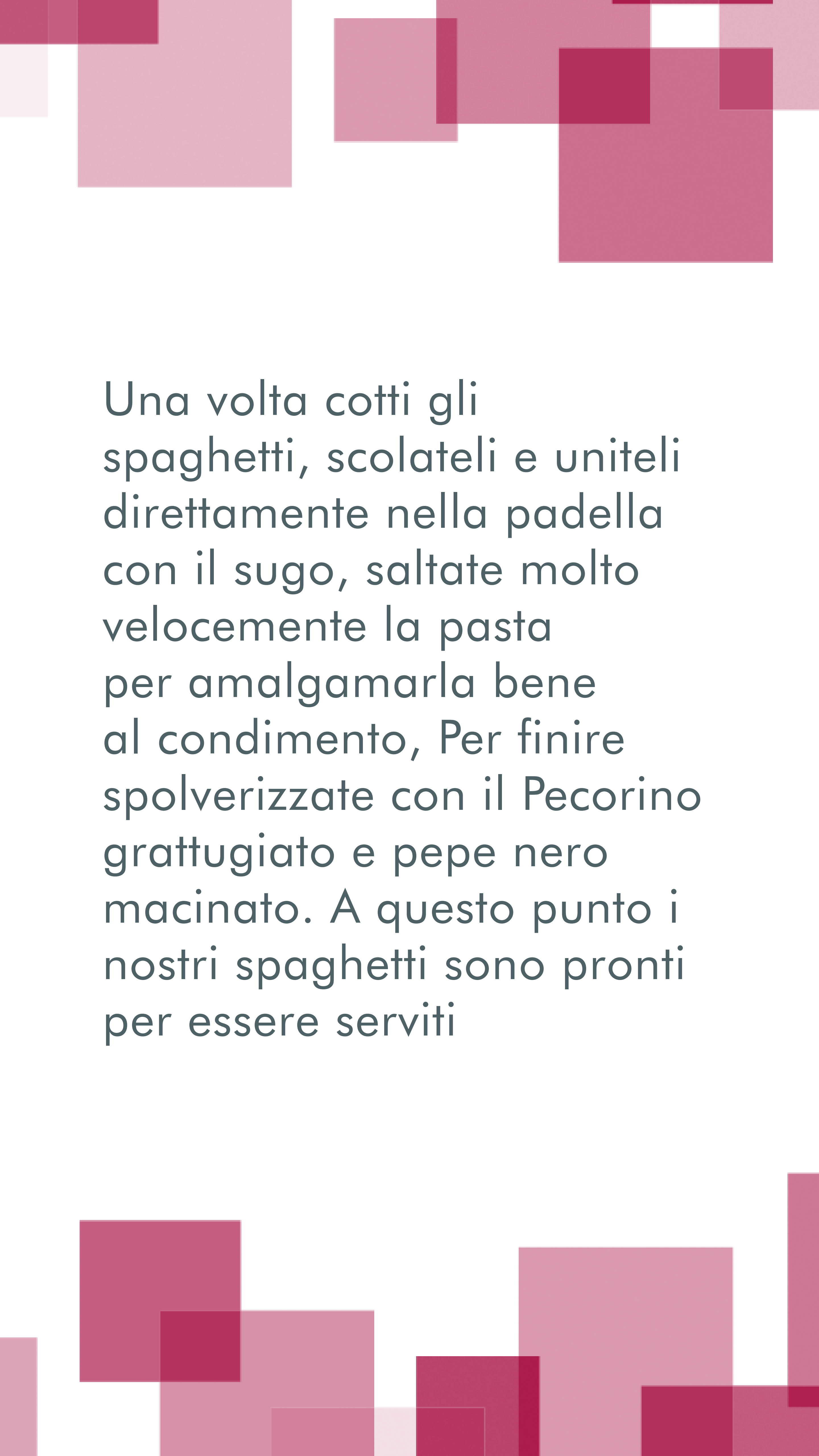
Mettete a bollire l'acqua per la cottura della pasta da salare poi a bollore. Adesso possiamo dedicarci al condimento: prendete il guanciale, eliminate la cotenna tagliatelo a fette di circa 1 cm di spessore riducete le fette a listarelle di circa mezzo cm.



A questo punto scaldate un filo di olio in una padella, e aggiungete il guanciale tagliato a listarelle, fatelo rosolare a fiamma bassa per 7-8 minuti fino a che il grasso non sarà diventato trasparente e la carne croccante, mescolate spesso facendo attenzione a non bruciarlo. Quando il grasso si sarà sciolto, sfumate con il vino bianco, alzate la fiamma e lasciate evaporare.



Nella stessa padella
versate la cipolla brasata e
pomodorini pelati e tagliati
per metà proseguite la
cottura per circa 8 minuti.
A questo punto versate gli
spaghetti e cuoceteli al
dente.



Una volta cotti gli spaghetti, scolateli e uniteli direttamente nella padella con il sugo, saltate molto velocemente la pasta per amalgamarla bene al condimento, Per finire spolverizzate con il Pecorino grattugiato e pepe nero macinato. A questo punto i nostri spaghetti sono pronti per essere serviti



VINI IN ABBINAMENTO

by Francesco Sagliocco

Resort Manager

Terme di Saturnia

Natural Spa & Golf Resort

Morellino di Scansano di Terenzi 100% Sangiovese

Il Morellino di Scansano di Terenzi è vino che spicca per armonia e per piacevolezza complessiva. Un grande rosso maremmano prodotto a base di sole uve di sangiovese, che fa della freschezza e della fragranza le proprie migliori caratteristiche, la cui vinificazione e la successiva maturazione avvengono in grandi vasche di acciaio inox, materiale perfetto per preservarne la naturale fragranza.

Florense, fruttato, dinamico sotto l'aspetto gustativo è vino che dà il meglio di sé a tavola, in abbinamento con quelle che sono le più tipiche preparazioni dell'entroterra toscano. Rosso rubino intenso. Al naso esprime bei profumi di frutta rossa e di viola impreziositi da note speziate.

Al palato è fresco, caratterizzato da tannini ben bilanciati che smorzano la grassezza del guanciale che usa lo Chef Fabio, morbidi e persistenti, e da una grande armonia complessiva. Di ottima beva. Vino da tutto pasto, è particolarmente adatto a piatti di salumi, di formaggi e a piatti a base di carne in particolare alla brace, senza dimenticare primi dove presidia pomodoro, guanciale e pecorino... Un piatto strutturato insomma!