

Spaghetti alla Jacques Cousteau

Ricetta a cura di
AMICI MIEI - PRINCIPATO DI MONACO



PREPARAZIONE: 20-30 MIN

LIVELLO: MEDIO

DOSI: 4 PERSONE

INGREDIENTI

400 gr. spaghetti

100 gr. Gorgonzola

200 gr. Spinaci in foglie

100 gr. Alghe marine

½ bicchiere di Montecarlo bianco

100 gr. Parmigiano grattugiato

50 gr. zucchine tagliate a Julienne

50 gr. Ricotta fresca

noce moscata q.b.

PREPARAZIONE

- 1) fare sobbollire in un tegame le alghe e gli spinaci, entrambi già passati al setaccio
- 2) aggiungere il gorgonzola fino a ottenere una crema
- 3) mescolare il tutto per 5 minuti
- 4) bollire gli spaghetti in abbondante acqua (leggermente salata)
- 5) padellare il tutto aggiungendo il parmigiano
- 6) aggiungere la ricotta fresca leggermente stemperata con l'acqua di cottura degli spaghetti ed un pizzico di noce moscata grattugiata
- 7) sporzionare e decorare con le zucchine tagliate a Julienne

Le alghe, dette anche «verdure del mare» possono essere impiegate come le verdure terrestri. Consiglio di reidratarle in acqua in modo da non disperdere le preziose qualità nutritive.

VINO

Accompagnare con un Montecarlo bianco giovane della «Tenuta del Buonamico»



AMICI MIEI

Forse con Jacques Cousteau già nel '78 utilizzando ingredienti dai sapori nuovi ed inediti abbiamo dato alla stura alla «Cucina Fusion», creando così nuove esperienze gastronomiche.

Il Cuoco D'Oro (1965) è stato il 1° concorso enogastronomico italiano ed internazionale ideato da Armando Bergamasco (Albenga).

Michele Florentino

Enogastronomo, autore di numerosi libri e testi sulla gastronomia.

Ideatore del «Monte-Carlo wine food festival» e cofondatore dell'associazione imprenditori italiani del Principato di Monaco.

Titolare di prestigiosi ristoranti in Italia.

16, quai Jean-Charles Rey - 98000 - Monaco

Tél :+377 92 05 92 14 - Fax :+377 92 05 31 74

<http://amici-miei.restaurants-montecarlo.com/it/>



VINO CONSIGLIATO

IGT Toscana Bianco

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA 2022