

beHouse 2015

BECHEF 2015 @BEHOUSE: MATTEO TORRETTA



< ARTICOLO PRECEDENTE

ARTICOLO SUCCESSIVO >

Tatoo e Linguine

di Redazione - Ph. Paolo Picciotto, Matteo Valle

20 maggio 2015

"Figlio" del Maestro **Gualtiero Marchesi**, due anni a Parigi appena diciannovenne e poi ai fornelli con **Giancarlo Perbellini**, **Carlo Cracco** e **Antonino Cannavacciuolo** per ritornare all'estero e conquistare, a San Sebastian, nei Paesi Baschi, **Martin Berasategui**. Da Rho, dove è nato 35 anni fa, al **Asola** dove è Resident Chef del ristorante con una delle terrazze più panoramiche di Milano (si trova al nono piano del **Brian & Barry Building**), **Matteo Torretta** ha scalato ogni vetta. A soli 28 anni, nel 2008, è stato incoronato Executive Chef del prestigioso Ristorante **Savini** di Milano; tre anni dopo era "Al V Piano" del **Grand Hotel Visconti Palace**. Oggi, dall'alto del centralissimo "building" domina tutti con le sue **linguine di Gragnano aglio, olio, peperoncino con fonduta di parmigiano e zenzero**.

Ricetta per 4 persone

350 grammi di linguine di gragnano
4 grammi di peperoncino fresco
100 grammi olio evo
1 limone
300 grammi di panna
150 grammi di parmigiano
10 grammi di zenzero
20 grammi di prezzemolo
2 denti di aglio

Mettere a bollire la pasta per 6-7 minuti in una casseruola con abbondante acqua salata.
In una padella far bollire la panna con lo zenzero tritato, togliere dal fuoco, inserire il parmigiano e frullare fino ad ottenere un crema fine e omogenea. Nel mentre far soffriggere il peperoncino in lamine con i filetti d'aglio inserire la pasta scolata e risottarla aggiungendo acqua di cottura. Terminare con prezzemolo tritato e una grattata di buccia di limone.
Disporre nel piatto la fonduta fare un nido di pasta e servire.

asolaristorante.it