

ricette con
**SPAGHETTI
ALLA CHIARRA**



Sorrentino
PASTIFICIO

Creiamo pasta di Gragnano IGP e pasta
Biologica
prodotta con semola italiana



Spaghetti alla chitarra: la vera pasta abruzzese

Se stai cercando ispirazione per cucinare gli spaghetti alla chitarra, sei nel posto giusto! Ti presentiamo una selezione di ricette che spaziano dalle preparazioni più tradizionali a quelle più innovative e gustose.

Gli spaghetti alla chitarra sono un formato tipico della cucina abruzzese, che prende il nome dalla speciale "chitarra", uno strumento di legno simile ad una grattugia, usato per tagliare la pasta in

sottili spaghetti quadrati. Grazie alla loro consistenza rustica e porosa, gli spaghetti alla chitarra sono perfetti per assorbire i sughi e le salse, e si sposano alla perfezione con sughi di carne, di pesce o di verdure.

Dai un'occhiata alle nostre proposte di ricette tradizionali e innovative. Ti garantiamo che troverai sicuramente l'ispirazione che stai cercando per preparare un piatto gustoso e originale. .

TUTTE LE NOSTRE RICETTE

La nostra Storia

Il pastificio Sorrentino sorge a Gragnano nell'incantevole scenario della valle dei Mulini. Alla tradizione centenaria dei padri si unisce l'uso di materie prime di qualità. Adoperiamo le migliori miscele di semola di grano duro, lavorate con trafile di bronzo, lasciando essiccare la pasta a

basse temperature e lentamente. Dalla preparazione dell'impasto al confezionamento, gestendo tutta la filiera, diamo vita ad un prodotto che racchiude in sé la tecnica e il gusto di una tradizione secolare.



SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON CREMA DI ACCIUGHE E POLVERE DI OLIVE

Protagonisti sono i nostri Spaghetti alla chitarra della linea IGP, L'oro di Gragnano, i quali vengono accompagnati da una crema di acciughe dal gusto delicato e inaspettato che riesce ad incontrare anche i palati più fini, pur se non amanti del pesce, e da una polvere di olive nere dal lieve retrogusto amarognolo.



recipe & photo
Roberta Gaccione
Rossano (CAL)



INGREDIENTI per 4 PERSONE

- > 360 g Spaghetti alla chitarra IGP (L'Oro di Gragnano)
- > 160 g Olive nere
- > Olio di oliva q.b.
- > 2 Patate (medie)
- > 2 spicchi d'Aglio
- > 4 rametti di Prezzemolo
- > 2 Peperoncini secchi
- > 20 Acciughe sott'olio
- > Sale q.b.

PREPARAZIONE

Fase 1

Per prima cosa lavare le patate, sbuciarle e tagliarle a fette molto sottili. Per creare la polvere di olive prendere le olive denocciolate in salamoia e asciugarle. Disporle sopra il piatto del microonde e farle essiccare alla massima potenza per 5 minuti.

Fase 2

Una volta cotte (dovranno essere molto dure) frullare le olive fino ad ottenere una polvere. Mettere da parte

Fase 3

In una padella far soffriggere per qualche minuto l'olio di oliva, il prezzemolo, lo spicchio d'aglio e il peperoncino; dopodichè inserire le patate e un bicchiere d'acqua calda; far cuocere a fiamma media per 5/7 minuti.

Fase 4

Trasferire il tutto all'interno di un frullatore insieme alle acciughe e frullare fino a ottenere una crema liscia e omogenea.

Fase 5

Nel frattempo cuocere gli Spaghetti in abbondante acqua salata e una volta cotta scolarla e mantecarla in una padella insieme alla crema per qualche minuto.

Impiattare e guarnire il piatto con la polvere di olive.



SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON SALSICCIA DI CINTA SENESE, VINO CHIANTI E NOCI

Chiamati anche Spaghetti ubriachi o Spaghetti al vino rosso, la ricetta che vi presentiamo vede i nostri spaghetti alla chitarra leggermente risottati nel vino insieme alla salsiccia; e l'aggiunta finale di noci tritate aiuta a conferire al piatto una nota croccante e originale.



recipe & photo
Benedetta Rocco
Pisa (TOS)



INGREDIENTI per 4 PERSONE

- > 320 gr di Spaghetti alla Chitarra IGP di Gragnano (L'Oro di Sorrento)
- > 300 ml di Vino Chianti
- > 250 gr di Salsiccia di Cinta Senese
- > 40 gr di Noci sgusciate
- > 1/2 Cipolla
- > Alloro q.b.
- > Olio evo q.b.
- > Sale e Pepe q.b.

PREPARAZIONE

Fase 1

Per prima cosa prendere una pentola e portare a ebollizione acqua salata con qualche foglia di alloro. Una volta raggiunta l'ebollizione, aggiungere gli Spaghetti alla Chitarra e cuocerli per circa 5 minuti.

Fase 2

Nel frattempo, in una padella capiente soffriggere la cipolla tritata con la salsiccia senese precedentemente tagliata a pezzetti e cuocerla per qualche minuto.

Fase 3

Aggiungere il vino e, una volta evaporato l'alcool, immergere gli spaghetti alla chitarra appena scolati e proseguire la cottura in padella, aggiungendo all'occorrenza un po' di acqua di cottura.

Fase 4

Impiattare gli spaghetti alla chitarra a nido e guarnire il piatto con le noci tritate.



SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON ASPARAGI, FONDUTA DI TALEGGIO E TARTARE DI GAMBERONI

Questa ricetta nasce dall'unione di ingredienti unici e pregiati. Il Gambero rosso di Mazara del Vallo, riconoscibile per il suo colore rosso brillante e dal sapore dolce. Il taleggio, famoso per il suo sapore dolce leggermente aromatico che talvolta presenta un retrogusto tartufato. Prodotto e stagionato solo in alcune zone specificate del Nord Italia.



recipe & photo
Ciro Perino
Scafati (CA)



INGREDIENTI per 4 PERSONE

- > 400 gr di Spaghetti alla chitarra Bio (L'Anima Di Grano)
- > 500 gr Asparagi
- > 500 gr Gamberoni Rossi
- > 300 gr Taleggio
- > 100 ml latte
- > Burro
- > Sale q.b
- > Olio q.b

PREPARAZIONE

Fase 1

Per prima cosa prendere gli asparagi: pulirli e tagliarli a tronchetti. Prendere un pentolino e sbollentare il tutto per un paio di minuti. Una volta puliti i gamberoni, preparare la tartare e lasciarla riposare nel congelatore per due ore.

Fase 2

Nel frattempo calare gli spaghetti alla chitarra in abbondante acqua bollente salata e farli cuocere per circa 10 minuti.

Fase 3

Per preparare la fonduta inserire in un pentolino il taleggio e il latte: portare a ebollizione e mescolare fin quando non diventerà una salsa densa.

Fase 4

Successivamente prendere gli asparagi sbollentati e gli spaghetti alla chitarra e farli saltare in padella con una noce di burro e olio. Mantecate il tutto.

Fase 5

Impiattate i vostri spaghetti alla chitarra prendendo un coppapasta e inserendo prima uno strato di spaghetti, poi la tartare di gamberoni e infine un altro strato di spaghetti; decorate con qualche goccia di fonduta di taleggio.



Focus sul Prodotto

Spaghetti alla Chitarra - IGP L'Oro di Gragnano

Con gli Spaghetti alla Chitarra IGP L'Oro di Gragnano ritroviamo il sapore di una tradizione e il gusto di un prodotto realizzato con ingredienti semplici, frutto della selezione della migliore materia prima e di un processo di lavorazione artigianale, lento e curato in ogni dettaglio.



QUALCHE INFO

L'impasto

Le semole, attentamente selezionate, unite all'acqua di sorgente formano l'impasto

La trafilatura

L'impasto attraversando le trafile in bronzo prende la rugosità e la sagoma desiderata

L'essiccazione

La pasta riposa su telai per più di 48 ore, a temperature tra i 40°C e i 60°C

Il confezionamento

La pasta trafilata al bronzo, entro 48 h dall'asciugatura, viene confezionata in sacchetti 100% riciclabili



28 cm

2 mm

10 min



L'oro di Gragnano è la linea IGP del Pastificio Sorrentino. Ottenuta con le migliori semole prodotte e macinate in Italia. Trafilata al bronzo ed essiccata lentamente a basse temperature.

LA NOSTRA



PASTA

LAVORATA
CON ACQUA



DI SORGENTE

È RICAVATA DA
GRANO



100% ITALIANO

SECONDO LA
TRADIZIONE



DI GRAGNANO

CONTATTACI



INDIRIZZO

Via Nuova S. Leone, 53, 80054
Gragnano - NA



TELEFONO

+39 081.8795350



EMAIL

info@orodigragnano.eu



SITO WEB

www.pastificiosorrentino.com

Sorrentino

PASTIFICIO

tramandiamo il
SAPORE
di una terra
ANTICA



INDIRIZZO

Via Nuova S. Leone, 53, 80054
Gragnano - NA



TELEFONO

+39 081.8795350



EMAIL

info@orodigragnano.eu



SITO WEB

www.pastificiosorrentino.com