

# FETTUCCELLE DELL'AMORE: CACIO, PEPE ROSA E GAMBERI PER STUPIRE A SAN VALENTINO

*Publicato il 4 Febbraio 2025 di Alessandra Giardino*



**Categoria:** [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)



## Un piatto raffinato e romantico dello Chef Giuseppe Mulargia per celebrare l'amore

*Per rendere ancora più speciale il giorno di San Valentino, lo Chef Giuseppe Mulargia del Ristorante Le Spighe dell'**FH55 Grand Hotel Palatino** di Roma propone una ricetta esclusiva che combina eleganza e sapore: Fettucelle Cacio e Pepe Rosa con Gambero Rosso di Mazara e Limone. Una creazione culinaria che unisce la tradizione della cucina italiana con un tocco di modernità, perfetta per stupire il partner e vivere una serata indimenticabile.*

Questa ricetta è **un tributo all'amore e alla cucina d'autore**, un incontro perfetto tra la delicatezza sofisticata del **gambero rosso di Mazara**, un ingrediente pregiato dalle carni succulente e dal sapore ricco che racconta la tradizione del mare siciliano, e la cremosità avvolgente del **cacio e pepe**, che unisce il carattere deciso del **Pecorino Romano** con la morbidezza del pepe nero, **creando una sinfonia di gusto**. A completare il piatto, le vibranti note agrumate del **limone**, che apportano freschezza e un tocco di eleganza, arricchendo ogni boccone con una leggera acidità che **esalta gli altri sapori**.

Dietro questa creazione gustosa c'è lo chef **Giuseppe Mulargia**, un artista della cucina che riesce a trasformare ingredienti semplici in piatti raffinati e indimenticabili. **La sua passione per la qualità e la ricerca di sapori autentici** si riflette perfettamente in questa ricetta, pensata per celebrare l'armonia dei sapori e regalare un'esperienza gastronomica unica. **Ogni dettaglio è curato con amore e dedizione**, affinché si possa vivere un momento di pura magia culinaria. **Ideale per chi desidera stupire il proprio partner** con un'esperienza sensoriale che va oltre il semplice pasto, capace di trasformare una cena romantica in un ricordo indelebile, **ricco di emozioni** e di passione.

### **FETTUCCELLE CACIO E PEPE ROSA CON GAMBERO ROSSO DI MAZARA E LIMONE**

#### **Ingredienti per 2 persone**

*Per la pasta fresca:*

- 100 g di semola di grano duro rimacinato
- 200 g di farina 00 di grano tenero

- 210 g di tuorli
- Sale q.b.

*Per il composto:*

- 130 g di Pecorino Romano (non troppo stagionato)
- 150 g di Gambero Rosso di Mazara
- Pepe rosa q.b.
- 1 limone (da grattugiare)
- Olio extravergine d'oliva q.b.

### **Procedimento:**

Pulire i gamberi, privandoli della testa, del carapace e dell'intestino. Tagliarli a dadini grossolani e condirli con olio EVO, sale e una leggera grattugiata di limone. Lasciar riposare in frigorifero.

Preparare la pasta fresca: in una planetaria con gancio, unire le farine e aggiungere i tuorli poco alla volta. Far riposare l'impasto in frigorifero per un'ora.

Stendere l'impasto con una sfogliatrice fino a uno spessore di 1-2 mm, piegarlo e tagliarlo a striscioline larghe 3-4 mm per ottenere le fettucelle.

Cuocere la pasta in acqua bollente leggermente salata, scolarla e mantecarla in padella con il Pecorino e un po' di acqua di cottura fino a ottenere una crema liscia e omogenea.

Impiattare, guarnendo con il gambero rosso, il pepe rosa e una grattugiata di limone fresco.

### **Consigli dello chef:**

Per chi non ama il pesce crudo, i gamberi possono essere spadellati leggermente nell'ultima fase della preparazione per mantenere intatta la loro morbidezza e sapore. Durante la mantecatura, assicurarsi di non superare i 60° per evitare che il Pecorino cagli.

Un piatto che è il simbolo perfetto di **San Valentino**: raffinato, elegante e ricco di significati. **La dolcezza dei gamberi**, il carattere del Pecorino e la freschezza del limone si combinano per creare **un'armonia di sapori che celebra l'amore e la passione**. Per chi desidera assaporarlo, al **Ristorante Le Spighe il piatto è incluso nel menù di San Valentino**.

