

SPAGHETTO "BURRO E ALICI" LIMONE E PANE TOSTATO ALLE ERBE

Pubblicato il 11 Agosto 2025 di Alessandra Giardino



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



Un piatto fresco e mediterraneo dello Chef Giuseppe Mulargia per celebrare il Ferragosto

Per festeggiare il Ferragosto con gusto ed eleganza, lo Chef Giuseppe Mulargia del Ristorante Le Spighe dell'**FH55 Grand Hotel Palatino** di Roma presenta una ricetta che racchiude tutta la freschezza e la vivacità dell'estate italiana: Spaghetti "Burro e Alici" Limone e Pane Tostato alle Erbe. Una creazione che unisce i profumi del Mediterraneo alla tradizione della cucina romana, pensata per un pranzo o una cena di Ferragosto ricchi di colore e sapore.

La ricetta è un omaggio alle giornate d'estate, quando il mare incontra la tavola: le **alici fresche**, delicate e saporite, si fondono con la **cremosità avvolgente del burro** e con le note aromatiche delle **erbe mediterranee**. La **scorza di limone** regala un tocco vivace e agrumato, mentre il **pane tostato alle erbe** dona una croccantezza irresistibile, creando un perfetto equilibrio tra morbidezza e consistenza. Il risultato è un piatto elegante ma semplice, capace di conquistare al primo assaggio.

Dietro questa proposta c'è la mano esperta dello **Chef Giuseppe Mulargia**, che trasforma ingredienti essenziali in un'esperienza gastronomica indimenticabile. La sua filosofia punta alla valorizzazione delle materie prime, alla ricerca della freschezza e all'armonia dei sapori, rendendo ogni piatto **una vera celebrazione della buona cucina italiana**.

Perfetto per chi vuole vivere un Ferragosto speciale, questo spaghetti è un inno alla convivialità, alla leggerezza e alla gioia della tavola estiva.

SPAGHETTO "BURRO E ALICI" LIMONE E PANE TOSTATO ALLE ERBE

Ingredienti per 2 persone

- 160 g di spaghetti
- 90 g di burro ammorbidito
- 80 g di alici fresche pulite
- 1 fetta di pane raffermo a lievitazione naturale
- Scorza di limone q.b.

- Timo, rosmarino, salvia q.b.
- Sale e pepe q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.

Procedimento:

Tostare in forno il pane raffermo condito con olio, sale, pepe e le erbe aromatiche, fino a leggera doratura. Raffreddare e frullare alla consistenza desiderata.

Cuocere gli spaghetti in acqua salata. Nel frattempo, sciogliere il burro a fuoco dolce con un paio di filetti di alici e scorza di limone grattugiata. Scolare la pasta molto al dente e completare la cottura in padella con l'acqua di cottura.

Impiattare e guarnire con le restanti alici fresche, scorza di limone e il pane tostato alle erbe.

Consiglio dello chef:

Se il pane resta leggermente grossolano regalerà una piacevole croccantezza. Per un tocco diverso, sostituire il limone con arancia. Se si usano alici fresche, abatterle prima dell'uso per garantirne la sicurezza.

Un piatto che racchiude tutta l'atmosfera di Ferragosto: fresco, leggero e ricco di profumi mediterranei, perfetto per chi desidera festeggiare con gusto e stile. Sarà possibile gustarlo presso il Ristorante *Le Spighe* durante tutta l'estate.

