

Spaghetti aglio e olio

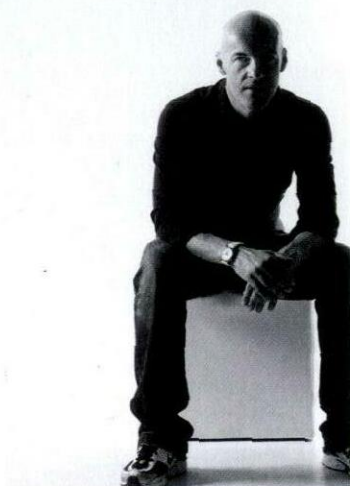
Ho scelto una ricetta molto semplice, quasi *basica* della cucina mediterranea... "spaghetti aglio e olio" non soltanto perché mi piace (o forse è l'unica ricetta che sono in grado di cucinare) ma perché credo rappresenti l'essenza del mio lavoro di architetto e designer. Il mio lavoro infatti è rivolto all'utilizzo di pochi materiali, ma valorizzati nella combinazione tra loro e nei dettagli (amo gli interventi monomaterici e il bianco).

Ingredienti per 4 persone

380 gr di spaghetti | 2 dl di olio extravergine di riviera |
5 spicchi di aglio rosso | 100 gr di pangrattato |
prezzemolo e peperoncino q.b.


Preparazione

Mentre la pasta viene messa in cottura *in abbondante* acqua salata, preparate un altro tegame con olio e aglio tagliato a lamelle sottili e regolari (in questo modo raggiungerete velocemente e uniformemente la doratura ottimale senza esasperare i profumi dell'olio) quando l'aglio ha raggiunto una buona doratura aggiungete un po' d'acqua di cottura per evitare di bruciarlo. Quando gli spaghetti sono al dente, scolateli e versateli nel tegame con il condimento, aggiungendo parte dell'acqua in bollire, *in quantità* sufficiente ad ultimare la cottura aiutando l'amalgama del condimento. Prima di impiattare aggiungete una presa di prezzemolo tritato finemente. A parte in un padellino, fate dorare il pangrattato con un filo d'olio a crudo e una tritata di peperoncino secco e servitelo a parte da usare secondo preferenza.




Federico Delrosso, nato nel 1964 e laureato al Politecnico di Milano nel 1996, in pochi anni si è cimentato nella progettazione di tipologie architettoniche molto diverse: abitazioni private, locali pubblici (ristorazione), uffici progetti di interior e di industrial design. L'esperienza sul campo ha consolidato una particolare sensibilità per gli spazi: tanto negli interior quanto nelle architetture, il risultato del sapiente rapporto tra spazi tridimensionali ed elaborazione delle superfici è sempre una sensazione di piacevole equilibrio. Nel 2008 il suo progetto d'interior per il ristorante Notime di Montecarlo è tra i finalisti della categoria Hospitality/Restaurant/Casual category del premio Best of Year Award, organizzato dalla rivista «Interior Design». Il suo approdo al design avviene attraverso il progetto degli arredi su misura. È nata in questo modo, per esempio, la lampada da parete Mima (segnalata al XXI Compasso d'Oro 2008 e parte della collezione storica dell'ADI).
www.federicodelrosso.com

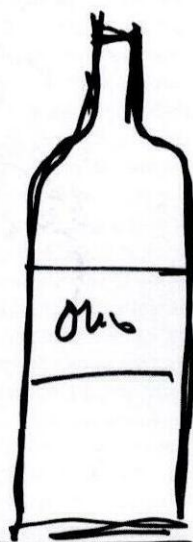
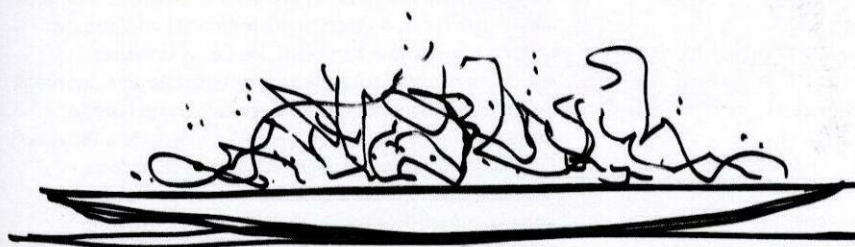

aglio



peperoncino



pan
gettato



In alternativa

Nel caso la ricetta non venga bene, consiglio il ristorante Horse Cafè in viale Montenero a Milano, oppure meglio la casa di Soriano Meloni, che mi ha insegnato la ricetta!