Julia, Jennifer e le mamme (im)perfette La commedia di Gary Marshall arriva nei cinema italiani il 23 giugno. ...

VEDI TUTTI

Quando si parla di ***Cacio e Pepe***, il piatto che è diventato un cult tra le star d'oltreoceano e sicuramente tra i più rivisitati nel nostro Paese, non si può che partire dalle origini e da Antonello Colonna: romano e romanista, personaggio televisivo (Hotel da Incubo) e imprenditore (il Resort & Spa a

DA FOOD

di Fabiana Salsi

A Milano apre PicaPinchos, il nuovo ristorante spagnolo: 6 piatti da provare

Labico, l'Open Bistrò a Fiumicino, l'Open nel Palaexpò romano), antropologo e archeologo del cibo. Ma soprattutto un cuoco, nato e cresciuto nella trattoria di famiglia, da un trentennio sulla piazza, che ha avuto il merito – indiscusso – **di aver resuscitato la storia di un piatto antico**, che si stava perdendo. «Sembra incredibile ma sino al 2000, la **Cacio e Pepe** si era persa a svantaggio della **triade carbonara, amatriciana e arrabbiata** – racconta Colonna – così decisi, insieme a Stefano Bonilli (ndr, fondatore del Gambero Rosso) di organizzare una manifestazione dove confrontavo la ricetta del piatto con l'imperante sushi. Io e dei cuochi giapponesi, proprio in Piazza Colonna. Vinsi la sfida e si tornò a parlare di questo piatto».

LEGGI ANCHE
Cacio e Pepe rivisitata e stellata? Ecco

[VANITYFOOD / PIATTI D'AUTORE] 04.04.2016

La vera stravolgente e super sexy ricetta del Cacio e Pepe

di Maurizio Bertera

così il vino scorreva a fiumi».

La pasta di Colonna invece è simile a un risotto con la morbidezza regalata dal **Pecorino Romano, rigorosamente non giovane** perché il difetto di molte preparazioni è appunto l'utilizzo di uno qualsiasi, con un finale triste: il formaggio a mò di «palla elastica» che non si lega per nulla ai bucatini. Cosa bere in abbinamento? «Nel rispetto del territorio, consiglio un Trebbiano o una Malvasia dei Casteli Romani. Ma io preferisco lo Champagne e sa perché? La scosa estate, al Priceless milanese, ho preparato un Freddo di Cacio e Pepe, dove nella mantecatura entrava lo Champagne. Fantastica».
NOI INTANTO PREPRARIO LA RICETTA BASE: CACIO E PEPE

LEGGI ANCHE
La pasta da maestro in 7 mosse

Ingredienti per quattro persone: 500 gr. di bucatini, 300 gr. di pecorino romano con stagionatura di almeno un anno, pepe verde, pepe nero, pepe bianco, pepe rosso.

di Fabiana Salsi

Falafel in 90 secondi: la video-ricetta dello chef palestinese

di Redazione Food

I 10 piatti più fighi che puoi ordinare a casa tua con Deliveroo

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

TOP VIDEO
perché piace e 10 ricette per cucinarlo - VanityFair.it

Speranza contro la psoriasi. Uomo di mezza età trova un modo per combatterla.

Come preparare le falafel: la video-ricetta dello chef palestinese - VanityFair....

Ho corretto la mia vista. Che tu ci creda o no, oggi puoi farlo a casa spendendo...

VANITY PROMOTION

YSL

Strumenti: una pentola, un pentolino, una grattugia, un mestolo

Procedimento: far bollire l'acqua non salata (il pecorino sarà sufficiente a insaporire la pasta). Tagliare i bucatini in tre parti e versarli nell'acqua bollente. Dopo pochi secondi si noterà già nell'acqua l'amido rilasciato dalla pasta. A quel punto con un mestolo togliere quasi tutta l'acqua dalla pentola dove stanno cuocendo i bucatini e metterla in un secondo pentolino, che va tenuto su un fornello acceso vicino a questa. Girare in continuazione la pasta, unendo via via l'acqua necessaria, prendendola dal secondo pentolino. A cottura quasi ultimata (preferibilmente ben al dente) iniziare ad aggiungere, sempre girando per amalgamare, il pecorino grattugiato e una prima

Per offrirti un'esperienza di navigazione ottimizzata e in linea con le tue preferenze, Condé Nast e i suoi partner utilizzano cookies, anche di terze parti. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti al loro impiego in conformità alla nostra Cookie Policy

[VANITYFOOD / PIATTI D'AUTORE] 04.04.2016

La vera stravolgente e super sexy ricetta del Cacio e Pepe

di Maurizio Bertera

TOP VIDEO

LINK · Cacio e Pepe rivisitata e stellata? Ecco
· La pasta da maestro in 7 mosse

TAG · cacio e pepe

NON CI SONO ANCORA COMMENTI

VANITY TODAY!

l bacio del Dottore

Acconciature da Festival

Mamme (im)perfette

I look dei vip in front row

Maturità: le tracce della prima prova D voto delle donne a Umberto Eco

News	Beauty	Fashion	Show	Oroscopo	Traveller
Cronache	News	News	Cinema	Capitani	Viaggi Mondo
Storie	Trend	Sfilate	Musica	Del giorno	Viaggi Italia
Approfondimenti	Beauty star	Trend	Tv	Del mese	Notizie Viaggio
Diritti	Capelli	StarLook	Libri	Tarocchi	Cinquesensi
Politica	Viso e corpo	Red Carpet	Agenda	**Lifestyle**	Blog
Foto	Make up	Shopping	**Food**	Casa	Cinquesensi
Sport	Profumi	Borse	Foodstar	Hi-Tech	**Benessere**
Italia	Shopping	Scarpe	Food News	Tempo libero	Dieta e alimentazione
Mondo	Il top e il flop	Abbigliamento	Piatti d'Autore	Bambini	Star Program
Società	Uno al giorno	Bambino	Ristoranti	Motori	Fitness
People	(r)evolution		Ricevere	Pets	Salute e prevenzione
Italia			Vini		Sesso

Per offrirti un'esperienza di navigazione ottimizzata e in linea con le tue preferenze, Condé Nast e i suoi partner utilizzano cookies, anche di terze parti. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti al loro impiego in conformità alla nostra Cookie Policy

[VANITYFOOD / PIATTI D'AUTORE] 04.04.2016

La vera stravolgente e super sexy ricetta del Cacio e Pepe

di Maurizio Bertera

TOP VIDEO

©EDIZIONI CONDE NAST S.P.A. - P.ZZA CASTELLO 27 - 20121 MILANO CAP.SOC. 2.700.000 EURO I.V. C.F E P.IVA REG.IMPRESE TRIB. MILANO N. 00834980153 SOCIETÀ CON SOCIO UNICO · PUBBLICITÀ · REDAZIONE · ABBONAMENTI · CONDIZIONI D'UTILIZZO · PRIVACY