

Articolo di Alex Ziccarelli

Oggi presentiamo uno Chef eccezionale, **Corrado Amato**, che tra l'altro ricopre anche la carica di Consigliere Nazionale APCI e di Delegato della Regione Puglia. Classe 1978, di Molfetta in provincia di Bari, inizia il suo percorso nella ristorazione iscrivendosi all'Ipssar e, durante gli studi, si mette subito alla prova, lavorando in diversi ristoranti della zona. Il suo salto di qualità arriva con il trasferimento in Alto Adige, dove apprende una cucina molto creativa e quantomai accurata e rispettosa della materia prima.

L'APCI Chef Corrado Amato e le sue pappardelle al burro crudo, pepe nero e ricci di mare



Tra le varie strutture in cui il nostro Chef Corrado ha prestato la sua opera l'Hotel Kristiania di

Cogolo di Pejo (TN), l'Hotel Col Alto di Corvara (BZ), l'Oswald di Selva e l'Hotel Stores di San Cassiano (BZ). Il 2014 è l'anno del cambiamento: ad accettare la sua candidatura come executive chef è il Kalidria Hotel & Thalasso Spa, cinque stelle lusso della catena Accor, un'opportunità che segnerà una svolta di livello alla carriera del nostro Chef Corrado.

“Il mio percorso professionale si è sempre alternato ad una formazione continua”, ci dice, tante le scuole frequentate, tra cui quella a Milano da Antonino Cannavacciuolo. Attualmente il nostro Corrado è chef di cucina presso il ristorante Toruccio di Giovinazzo (BA), dove quotidianamente applica le sue conoscenze e le tecniche acquisite negli anni ad una cucina principalmente di mare e a chilometro zero.

Ed ecco la fantastica ricetta dello Chef Corrado Amato, le pappardelle di grano duro selezione “Gentile” mantecate con burro di latte crudo, riccio di mare e pepe nero fresco a mulinello.

*Ingredienti per 4 persone

300 grammi di pappardelle

100 grammi di burro di latte crudo

4 ricci di mare pugliesi

Estratto di prezzemolo

Pepe nero in grani

*Esecuzione

Tagliate i ricci di mare usando l'apposito guanto di protezione, sciacquate in acqua di mare per eliminare impurità ed eventuali spine e, con un cucchiaino, ricavate le lingue di riccio che tratterete con molta delicatezza per evitare di romperle.

A questo punto portate a bollore abbondante acqua salata ed immergetevi le nostre pappardelle.

In un wok mettete sul fuoco vivace il burro e, appena inizia a sfrigolare, bagnate con dell'acqua di cottura ormai inamidata.

A 3 minuti dalla fine della cottura mettete le pappardelle nel wok e, con aggiunta di un mestolo di acqua di cottura, portate il tutto a mantecatura. Il segreto sta nel girare con una pinza per spaghetti sempre in un verso fino a quando non inizierete a vedere una gradevole crema.

A questo punto in un piatto fondo a cappello mettete un nido di pappardelle, nappate con la loro crema e lasciate cadere su di essa le lingue di riccio e una generosa macinata di pepe nero a mulinello.

Infine bagnate il fondo con estratto di prezzemolo (olio al prezzemolo) e buon appetito.

