

Espaguetis de atún sobre Bagna Cauda y brumbe de pistacho

Por: Enrico Cerea | **Restaurante Da Vittorio**, 3 estrellas Michelin

Una receta exclusiva de atún preparada por el chef italiano tres estrellas Michelin por el restaurante Da Vittorio, Enrico Cerea. Descubre cómo transforma el atún en espagueti y lo convierte en un sabroso primer plato.

Ingredientes

- 60 g de atún rojo
- 1 lima
- 2 anchoas
- 1 diente de ajo
- 1 l de caldo de pescado
- 50 ml de vino blanco
- 200 ml de crema
- 50 g de harina de trigo
- 50 g de mantequilla
- 30 g de azúcar moscabado
- 50 g de puré de pistachos
- 20 g de clara de huevo
- Sal

Para la bagna cauda

Diluir el ajo en un poco de aceite, agregar un poco de vino blanco, agregar el caldo de pescado y dejar que disminuya a la mitad.

Saca el ajo y agrega la crema, hierve por 5 minutos, licúa y

escurre. Corta el atún y prepara el espagueti con sal, pimienta y ralladura de lima.

Para el crumble

Mezcla todos los ingredientes, amasa por un minuto y hornear por otros 4.

Emplatado

Coloca la bagna cauda en un plato, agrega los espaguetis en el medio y cúbrelos con el crumble.

Bagna Cauda (en italiano normativo y en piamontés *bagna càuda* – pronunciación: “baña cáuda”) es el plato típico por excelencia de Piamonte. Se consume en caliente y normalmente se sirve en pequeños cuencos en cuya base hay un espacio para colocar una velita encendida que calienta el cuenco de arriba y mantiene caliente la salsa. Este plato se origina en la zona del Bajo Piamonte, llamada [Monferrato](#), y según la tradición, se consumía después de la fatiga de la vendimia y la vinificación.