



Spaghettone al burro affumicato, acciughe del Cantabrico e lime

Un primo piatto elegante ma semplice da realizzare, dove pochi ingredienti raccontano il mare, la freschezza degli agrumi e l'intensità del burro affumicato

Ricetta di Alessio Coraggio (Executive chef)

Lo **"Spaghettone al burro affumicato, acciughe del Cantabrico e lime"** è una ricetta ideale per chi ama cimentarsi in cucina con preparazioni raffinate, ma non eccessivamente complesse, capaci di evocare le atmosfere di un bistrot contemporaneo o di un ristorante gourmet.

Pochi ingredienti, scelti con cura e ben combinati, raccontano tre dimensioni del gusto: la sapidità marina dell'acciuga del Cantabrico, la freschezza agrumata del lime e la rotondità del burro affumicato. Seguendo passo dopo passo le indicazioni, sarà possibile portare in tavola un primo piatto che stupirà gli ospiti con una proposta di classe.

Acciughe del Cantabrico: eccellenza spagnola

In *anchoas del Cantábrico*, sono considerate tra le migliori al mondo per qualità e gusto grazie alle acque fredde e ricche di nutrienti della costa settentrionale della Spagna. Pescate soprattutto in primavera e lavorate artigianalmente, maturano per mesi sotto sale prima di essere sfilettate a mano.

Si caratterizzano per la carne soda e compatta mentre, sotto il profilo nutrizionale, rappresentano una fonte preziosa di [proteine nobili](#) e [Omega-3](#), alleati della salute cardiovascolare. Non mancano vitamine del gruppo B, vitamina D, calcio e ferro.

Protagoniste di tapas e piatti gourmet, le acciughe del Cantabrico sono perfette anche in abbinamento a verdure fresche, burro, agrumi o come ingrediente distintivo in primi piatti e pizze.



Spaghettone al burro affumicato, acciughe del Cantabrico e lime



Ingredienti

- 320 g di spaghetti di grano duro
- 100 g di burro
- 12 filetti di acciuga del Cantabrico
- 2 lime (succo + scorza essiccata in polvere)
- Pepe nero q.b.
- [Olio extravergine d'oliva q.b.](#)
- Foglie di coriandolo fresco

Procedimento

Spremete i lime e tenete da parte il succo. La scorza residua va essiccata (circa 60 minuti) e successivamente frullata fino a ottenere una polvere fine, che servirà per la rifinitura del piatto.

In una padella scaldate un filo d'olio extravergine e rosolate brevemente le acciughe con una leggera macinata di pepe. Sfumate con il succo di lime. Quindi, aggiungete il burro e affumicatelo leggermente con legno d'ulivo o con l'ausilio di un affumicatore.

Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata. Scolate al dente e mantecate in padella con il burro affumicato, aggiungendo un goccio di acqua di cottura per amalgamare.

Impiattamento

Disponete gli spaghetti a nido su piatti individuali, completate con la polvere di lime e qualche foglia di coriandolo fresco. Servite immediatamente.

Data di creazione

03/09/2025

Autore

redazione