Un articolo di Alex Ziccarelli su Alessio Di Felice

Oggi presentiamo un amico ed uno Chef che recentemente è entrato a far parte della grande famiglia dell'APCI Canada, Delegazione della British Columbia a Vancouver, Alessio Di Felice. Si presenta da solo lo Chef Alessio e ci parla di sè e della sua esperienza lavorativa nel mondo culinario: ''Ho 40 anni e sono circa 23 anni che svolgo questa bellissima professione, mio nonno era Chef e proprietario di un ristorante a Cerveteri in provincia di Roma e da lui ho ricevuto l'impulso di iscrivermi, all'eta' di quattordici anni, alla scuola alberghiera. Subito dopo aver conseguito il diploma decisi di fare esperienza un po' in giro per il mondo, prima in Italia e poi all'estero, a Venezia inizialmente e soprattutto a Roma, poi per circa due anni in una località sciistica in Austria. Nel 2012 mi sono trasferito a Singapore e lì sono rimasto per dieci anni lavorando come Head Chef in diversi ristoranti Italiani. In Asia ho usato e sperimentato molti ingredienti e, conseguentemente, dei sapori nuovi della cucina orientale che credo si possano sposare molto bene con alcune ricette nostre italiane. Da Singapore mi sono poi spostato in Canada a Vancouver, B.C., dove lavoro nel ristorante La Forchetta a Burnaby insieme allo Chef e proprietario Manrico Serpente, anche lui membro APCI Canada. Amo vedere la gente mangiar bene e questo mi dà l'ispirazione per lavorare sempre meglio e di appagare con la mia cucina i palati dei clienti del ristorante dove lavoro''.

Lo Chef Alessio di Felice ci presenta la sua versione di un classico piatto italiano: gli spaghetti aglio e olio

Ingredienti per 2 persone:

160 gr spaghetti

Olio extravergine d’oliva

4 teste d’aglio fresco (bianco e nero)

Peperoncino fresco q.b.

2 teste Aglio fermentato

Prezzemolo fresco tritato

Procedimento:

Iniziamo con il preparare la crema d'aglio, quindi prendete 3 teste d'aglio e levate loro la pelle e l'anima, lavatele per bene in acqua fredda e fatele cuocere per almeno 3 o 4 volte, cambiando di volta in volta l'acqua di cottura. Una volta che l'aglio risulta tenero riducetelo in crema. Ora occupatevi dell' aglio fritto, quindi prendete 3 spicchi d'aglio, togliete sempre l'anima e tritateli grossolanamente e quindi fateli soffriggere in olio di semi ad una temperature di 160 gradi, fino a che risulta ben dorato e lasciatelo infine asciugare su della carta assorbente per rimuovere l'olio in eccesso. A questo punto prendete l'aglio nero che potrete trovare in qualche negozio asiatico, toglietegli sempre la pelle e tritatelo in un blender, aggiungendo un pò di acqua calda per farlo cosi divenrtare una crema liscia.

A questo punto calate gli spaghetti in acqua salata e quando sarete a circa 3 minuti dalla fine della cottura, prendete una padella, aggiungete olio extravergine d'oliva, del peperoncino a piacere e fatevi rosolare leggermente uno spicchio d'aglio senz'anima, poi togliete l'aglio e aggiungete la pasta, avendo cura di lasciare in padella anche un po' di acqua di cottura, mantecare quindi il tutto ed aggiungete 2 cucchiai di crema d'aglio .

Impiattate gli spaghetti e guarnite con aglio fritto, un po' di crema all' aglio fermentato e del prezzemolo fresco.

PS. La presenza abbondante di aglio in questa ricetta puo' decisamente spaventare ma vi asssicuro che non risulterà molto forte di sapore, soprattutto per l'eliminazione dell'anima dell'aglio e poi perché l'aglio nero gli darà un tocco di dolcezza, principalmente per la fermentazione che cambierà totalmente le sue proprieta' organolettiche ed il sapore ricorderà molto quello della liquirizia.