



Ristorante ricetta barese spaghetti all a ssassina

Mappa

п

C cimedit

Cimedit offre i migliori servizi di CUCINA MEDITERRANEA. Da noi trovi Caf

fetteria, Gastronomia, Vegetariana, Forneria, Tavola Calda, Aperitivi, Pizzeria.



A Bari esiste un ristorante che cattura l'essen

za della cucina pugliese con un piatto special e: gli spaghetti all'assassina. Questo locale è Cimedit, un bistrot che si è guadagnato una r eputazione grazie alla sua ricetta originale e autentica. Qui, tradizione e sapore si fondon o per offrire un'esperienza culinaria unica. G li ingredienti semplici e genuini della cucina barese, come pomodoro, aglio e peperoncin o, sono la chiave del successo degli spaghetti all'assassina di Cimedit. La preparazione avvi ene direttamente in padella, permettendo all a pasta di assorbire le ricche note del sugo mentre si cuoce lentamente fino a diventare croccante e leggermente bruciacchiata. Que sto metodo non solo esalta il gusto, ma conf erisce anche una consistenza unica al piatto. Cimedit non è solo un ristorante, ma un luog o dove la tradizione incontra l'innovazione. C oloro che varcano la soglia di questo bistrot possono aspettarsi un'atmosfera accogliente e piatti che raccontano una storia di passion e e arte culinaria. Gli amanti della cucina itali ana non possono lasciarsi sfuggire l'opportu nità di gustare questa prelibatezza barese. C imedit è famoso per offrire piatti italiani sem plici ma deliziosi, che riflettono il ricco patrim onio gastronomico della regione. Entrando, i visitatori possono assaporare l'aria carica di aromi invitanti, promettendo un'esperienza culinaria straordinaria. Nonostante la città of fra numerose opzioni gastronomiche, Cimedi t si distingue per il suo servizio cordiale e l'a mbiente rilassante. I clienti sono accolti con calore, rendendo ogni pasto non solo un'esp erienza culinaria, ma anche un viaggio nei sa pori autentici della tradizione barese. La Tra dizione degli Spaghetti all'Assassina Gli Spag hetti all'Assassina sono celebri per il loro sap ore intenso e il caratteristico croccante. Que sti aspetti hanno reso il piatto un simbolo de lla cucina barese, attratto sia dai residenti ch e dai turisti. Origini e Storia Gli Spaghetti all' Assassina hanno una storia interessante. Qu esto piatto è diventato famoso a Bari, grazie alla creatività di chef locali. Si dice che sia sta to inventato da un cuoco che voleva portare nuova vita agli spaghetti avanzati. In poco te mpo, il piatto ha guadagnato popolarità e si è diffuso in tutta la città. Anni dopo, continua sihappy.it no a essere un "must" per chi visita Bari. L'or igine recente non ha diminuito l'entusiasmo

per questo piatto, anzi lo ha reso ancora più intrigante per chi cerca qualcosa di nuovo e autentico. Caratteristiche Distintive Ciò che distingue gli Spaghetti all'Assassina sono i co ndimenti ricchi e la texture croccante. La cot tura avviene in padella su fiamma alta, crean do una crosta croccante alla base. Un eleme nto chiave è l'uso generoso del peperoncino, che conferisce al piatto una nota piccante. In aggiunta, il pomodoro si caramellizza legger mente, rendendo il sapore più profondo. No nostante la semplicità degli ingredienti, l'equ ilibrio tra croccantezza e sapore rende unico questo piatto.



CIMEDIT

Tel. 0809184693 https://www.facebook.com/cimedit/

Via Massaua, 19/A1, Bari, 70132 Nessun orario indicato