



Ristorante ricetta barese spaghetti all'assassina

📍 Mappa

□



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

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

📄 Descrizione

A Bari esiste un ristorante che cattura l'essenza della cucina pugliese con un piatto speciale: gli spaghetti all'assassina. Questo locale è Cimeddit, un bistrot che si è guadagnato una reputazione grazie alla sua ricetta originale e autentica. Qui, tradizione e sapore si fondono per offrire un'esperienza culinaria unica. Gli ingredienti semplici e genuini della cucina barese, come pomodoro, aglio e peperoncino, sono la chiave del successo degli spaghetti all'assassina di Cimeddit. La preparazione avviene direttamente in padella, permettendo alla pasta di assorbire le ricche note del sugo mentre si cuoce lentamente fino a diventare croccante e leggermente bruciata. Questo metodo non solo esalta il gusto, ma conferisce anche una consistenza unica al piatto. Cimeddit non è solo un ristorante, ma un luogo dove la tradizione incontra l'innovazione. Coloro che varcano la soglia di questo bistrot possono aspettarsi un'atmosfera accogliente e piatti che raccontano una storia di passione e arte culinaria. Gli amanti della cucina italiana non possono lasciarsi sfuggire l'opportunità di gustare questa prelibatezza barese. Cimeddit è famoso per offrire piatti italiani semplici ma deliziosi, che riflettono il ricco patrimonio gastronomico della regione. Entrando, i visitatori possono assaporare l'aria carica di aromi invitanti, promettendo un'esperienza culinaria straordinaria. Nonostante la città offra numerose opzioni gastronomiche, Cimeddit si distingue per il suo servizio cordiale e l'ambiente rilassante. I clienti sono accolti con calore, rendendo ogni pasto non solo un'esperienza culinaria, ma anche un viaggio nei sapori autentici della tradizione barese. La Tradizione degli Spaghetti all'Assassina Gli Spaghetti all'Assassina sono celebri per il loro sapore intenso e il caratteristico croccante. Questi aspetti hanno reso il piatto un simbolo della cucina barese, attratto sia dai residenti che dai turisti. Origini e Storia Gli Spaghetti all'Assassina hanno una storia interessante. Questo piatto è diventato famoso a Bari, grazie alla creatività di chef locali. Si dice che sia stato inventato da un cuoco che voleva portare nuova vita agli spaghetti avanzati. In poco tempo, il piatto ha guadagnato popolarità e si è diffuso in tutta la città. Anni dopo, continua a essere un "must" per chi visita Bari. L'origine 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 condimenti ricchi e la texture croccante. La cottura avviene in padella su fiamma alta, creando una crosta croccante alla base. Un elemento chiave è l'uso generoso del peperoncino, che conferisce al piatto una nota piccante. In aggiunta, il pomodoro si caramellizza leggermente, rendendo il sapore più profondo. Nonostante la semplicità degli ingredienti, l'equilibrio tra croccantezza e sapore rende unico questo piatto.

Contatti

CIMEDIT

Tel. 0809184693

<https://www.facebook.com/cimedit/>

Via Massaua, 19/A1, Bari, 70132

Nessun orario indicato
