Pasta al nero di seppia: da Nord a Sud…tra mare e terra



“Cammina, cammina, cammina, alla fine sul far della sera arrivarono stanchi morti all’osteria del Gambero Rosso.

– Fermiamoci un po’ qui, – disse la Volpe, – tanto per mangiare un boccone e per riposarci qualche ora. A mezzanotte poi ripartiremo per essere domani, all’alba, nel Campo dei miracoli. –

Entrati nell’osteria, si posero tutt’e tre a tavola: ma nessuno di loro aveva appetito.

Il povero Gatto, sentendosi gravemente indisposto di stomaco, non potè mangiare altro che trentacinque triglie con salsa di pomodoro e quattro porzioni di trippa alla parmigiana: e perchè la trippa non gli pareva condita abbastanza, si rifece tre volte a chiedere il burro e il formaggio grattato!

La Volpe avrebbe spelluzzicato volentieri qualche cosa anche lei: ma siccome il medico le aveva ordinato una grandissima dieta, così dovè contentarsi di una semplice lepre dolce e forte, con un leggerissimo contorno di pollastre ingrassate e

di galletti di primo canto.
Dopo la lepre si fece portare per tornagusto un cibreino di pernici, di starne, di conigli, di ranocchi, di lucertole e d’uva paradisa; e poi non volle altro.
Aveva tanta nausea per il cibo, diceva lei, che non poteva accostarsi nulla alla bocca.
Quello che mangiò meno di tutti fu Pinocchio. Chiese uno spicchio di noce e un cantuccino di pane e lasciò nel piatto ogni cosa.
Il povero figliuolo, col pensiero sempre fisso al Campo dei miracoli, aveva preso un’indigestione anticipata di monete d’oro.”

[da “Le avventure di Pinocchio” cap.13 – C.Collodi]

Povero Pinocchio, fra trippa, pollastre, starne, ranocchi e lucertole…altro che indigestione di monete d’oro! Doveva esser ben altro a chiudergli la bocca dello stomaco.
Dal freddo Trentino alla calda Sicilia (in questi giorni calda si fa pe’dì!), quando la terra incontra il mare possono nascere piacevoli combinazioni di gusto e di colore.
Chissà se questo semplice quartetto sarebbe riuscito a stuzzicare l’appetito del nostro burattino!
Quello della talpa lo ho stuzzicato di sicuro…anche troppo!
E il vostro?

PASTA AL NERO DI SEPPIA

Tempo di preparazione 50 minuti
Tempo di cottura 45 minuti
Tempo passivo 5 ore
Porzioni 4 persone

Ingredienti per 4 persone

- 350 gr di mafalda riccia (o altra pasta corta a piacere)
- ½ Kg di vongole
- 100 gr di speck tagliato spesso (2 fettine)
- 1 sacchetto di nero di seppia (al reparto pescheria)
- granella di pistacchi (meglio se di Bronte) q.b.
- 1 limone bio
- 1 spicchio d’aglio
- olio evo
- fleur de sal

- peperoncino

Procedimento

1. Lasciar spurgare per qualche ora le vongole in un tegame coperte di acqua salata, sciacquarle e farle aprire in una padella a fuoco vivo insieme ad un pezzetto di scorza di limone e qualche stelo di prezzemolo.
2. Eliminare quelle rimaste chiuse e sgusciare le altre, lasciandone qualcuna con il guscio per la decorazione.
3. Filtrare l'acqua di cottura e tenerne da parte un bicchiere in cui diluire il nero di seppia.
4. Tagliare lo speck a dadini e farlo rosolare in una padella con un paio di cucchiai di olio e lo spicchio d'aglio schiacciato.
5. Aggiungere anche le vongole, far insaporire velocemente, profumare con una manciata di prezzemolo tritato e la scorza grattata del limone, regolare di sale e insaporire con una punta di peperoncino.
6. Lessare la pasta in abbondante acqua bollente NON salata, scolarla a metà cottura e proseguire come fosse un risotto, aggiungendo prima il liquido di cottura delle vongole (con diluito il nero di seppia) e poi altra acqua calda man mano si rende necessario.
7. Un minuto prima del termine aggiungere il condimento di vongole e speck e lasciar insaporire il tutto a fiamma vivace.
8. Impiattare decorando con le vongole in guscio tenute da parte e una generosa manciata di pistacchi tritati, insaporire con un pizzico di fleur de sal e servire.



Bon appètit! Felice settimana a tutti.