

Tagliatelle allo zafferano con sgombro fresco e scarola. Lunga o corta?



Lunga o corta...dubbio amletico!

No, non sono stata assalita improvvisamente da un vezzo di vanità e indecisa tra una longuette o una mini vertiginosa. Pantaloni (preferibilmente jeans) forever!!! L'ultima volta che ho azzardato a comprare una gonna, così...giusto per "arredare" l'interno dell'armadio (!), sono uscita dal negozio e guardando la busta che avevo in mano mi sono chiesta

"E adesso con questa che ci faccio?".

CHAPEAU alla commessa che ha saputo abbindolarmi...

NO COMMENT sul mio esserci cascata come una pera cotta!

Lunga o corta non è neanche l'ultimo dilemma esistenziale sulla capigliatura!

Capelli corti corti fortissimamente corti.

Dopo aver inseguito per tutta l'infanzia e l'adolescenza capelli lunghi da far invidia a Raperonzolo, ora mi tengo felice e beata il mio capello extra-short ed è già tanto che resista alla tentazione di prendere il rasoio della talpa per darci un taglio ancora più netto! Trooooooppo comodi!

E allora, lunga o corta cosa?

Ma la **pasta** no ^_^

Pasta lunga o pasta corta...questo è il problema! Perché se è vero che sempre di acqua

e farina si tratta, è altrettanto vero che la forma fa la sua bella differenza e non tutti i formati sono appetitosi allo stesso modo.

Io per esempio, se c'è un formato che non sopporto è la **tempesta**. La minestrina con la tempesta da piccola era una specie di incubo. E state certi che se a scegliere era mio papà, la tempesta finiva nel piatto, quando addirittura non azzardava con la tempesta, mai sia l'altra fosse stata troppo grossa da masticare...sgrunt!

Impazzivo invece per le **conchigliette**, soprattutto con le lenticchie, tanto piccine da riuscire ad infilarsi dentro. I formati corti sono sicuramente i più gettonati nella mia cucina, un po' per il miglior "abbraccio" del condimento (mi viene difficile pensare ad un piatto di spaghetti con i piselli o i funghi in cui non mi ritrovi a mangiare "pasta in bianco" e piselli o funghi a sè stanti!) un po' per le paranoie estetiche da food-blogger (di sicuro mi è più facile impiattare dei fusilli che non bisticciare con una torretta di spaghetti). Però se proprio fossi costretta a dover salvare un unico formato di pasta fra tutti, non avrei sicuramente dubbi e la scelta ricadrebbe su di loro, gli **spaghetti**, che sono anche un po' il simbolo della cucina italiana nel mondo, tanto da aver legato nome addirittura un genere cinematografico, lo spaghetti-western.

E poi come non ricordarli nella gag della commedia "Misera e nobiltà" interpretata dal mitico Totò, quando ad un certo punto finiscono nelle tasche del misero protagonista?

O ancora nell'esilarante sequenza del film "Un americano a Roma" quando un giovane Alberto Sordi, alle prese con un italianissimo piatto extra-large di stra-conditi spaghetti al pomodoro.



Foto presa da qui

« **Maccarone, m'hai provocato e io ti distruggo adesso, maccarone!**
Io me te magno, ahmm! »

Che poi, diciamocela tutta...arrotondare gli spaghetti sulla forchetta senza l'aiuto del cucchiaino (vero papy?) non è poi cosa così facile e scontata!

Mi viene sempre in mente un mio ex collega di lavoro (straniero) che dopo diversi tentativi mal riusciti di arrotondamento, senza perdersi d'animo davanti al suo piatto di spaghetti al ragù, ci dette una bella tagliuzzata con coltello e vai di cucchiaino!!! E son soddisfazioni.

E voi, lunga o corta? Qual è il formato di pasta a cui non rinuncereste mai?

Beh, per oggi vi beccate questo...sperando sia di vostro gradimento!



Tagliatelle allo zafferano con sgombro fresco e scarola

Tempo di preparazione	2 ore 30 minuti
Tempo di cottura	30 minuti
Tempo passivo	1 ora 30 minuti
Porzioni	4 persone

Ingredienti per 4 persone

per la pasta

- 4 uova
- 200 gr di farina 0
- 200 gr di semola rimacinata di grano duro
- 2 bustina di zafferano
- sale

per il condimento

- 1 cespo di indivia scarola
- 1-2 sgombri freschi (secondo le dimensioni)
- 12-15 olive nere snocciolate
- 2 cucchiaini di pinoli

- 1 scalogno piccolo
- limoncello
- olio evo
- sale
- peperoncino

Procedimento

1. Preparare la **pasta**. Setacciare le farine insieme allo zafferano, fare la fontana, sgusciare al centro le uova, sbatterle leggermente con un pizzico di sale e cominciare a mescolare con una forchetta, cercando di incorporare la farina piano piano.
2. Quando l'impasto avrà preso consistenza, lavorare con le mani fino ad avere un panetto liscio ed elastico.
3. Avvolgere con pellicola e lasciar riposare per circa un'ora.
4. Stendere la pasta in una sfoglia abbastanza sottile, lasciarla riposare un po' in modo che asciughi, quindi arrotolare la sfoglia su se stessa formando un rotolo e tagliare a fettine di circa 0,5-0,7cm con un coltello ben affilato.
5. rotolare le "fette" e mettere le tagliatelle su un piano infarinato in modo che non si attacchino.
6. Preparare il **condimento**. Mondare e lavare il cespo di scarola, sgrondarlo accuratamente e tagliare le foglie a listarelle.
7. Tostare i pinoli in una padella senza condimento e tenere da parte.
8. Eviscerare lo sgombrò, sfilettarlo con un coltello ben affilato, ricavando da ciascuno 4 filetti, eliminare con una pinzetta le eventuali lisce rimaste e tagliare i filetti a piccole losanghe. Lasciar rosolare il pesce in una padella con un filo di olio per pochi minuti: regolare di sale.
9. Nel frattempo, tritare finemente lo scalogno, lasciarlo rosolare in una padella con 3-4 cucchiai di olio, unire le listarelle di scarola, farle appassire leggermente, sfumare con qualche cucchiaio di limoncello, aggiungere le olive a rondelle, e lasciar cuocere a fiamma bassa per circa 5 minuti. Regolare di sale e insaporire con un pizzico di peperoncino.
10. Lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolarla al dente e trasferirla nella padella con il condimento di scarola.
11. Aggiungere i pinoli e spadellare il tutto velocemente, mescolando con delicatezza (se necessario aggiungere qualche cucchiaio dell'acqua di cottura).
12. Completare con un giro di olio crudo, le losanghe di sgombrò tenute in caldo e servire.



Con questa ricetta partecipo al contest di Sissi "DùYou DùSpaghi?"



Un pensiero particolare in questo triste inizio settimana va alle vittime ed ai terremotati dell'Emilia, a Melissa, la cui giovane vita è stata stroncata in maniera così orribile e alla sua amica Veronica che da sabato lotta disperatamente in un letto d'ospedale.

FORZA piccola, ce la puoi fare!

Un abbraccio e buona settimana a tutti.