

Spaghetti alla birra e pecorino. A tutta birra!



E' così che vorrei andassero i miei pensieri.

E' così che vorrei sentirmi, energica e scattante.

E invece ancora una volta il cambio di stagione in direzione autunno porta con sé un senso di apatia e di lentezza che non sopporto.

Vorrei essere colorata come le foglie di quella meravigliosa vite americana che tappezza i muri all'angolo della strada.

Vorrei sentirmi leggera, leggera nello spirito, nel modo di vivere e di pensare.

Invece mi sento intorpidita, nei pensieri e nei movimenti.

Un bradipo...si un bradipo assonnato.

E le giornate scorrono "lente" e "inconcludenti" accompagnate da un inevitabile senso di colpa.

I miei pensieri e il mio corpo sembrano andare a basso consumo energetico.

Ed è quasi un miracolo se all'improvviso non arriva il black-out a spegnerli del tutto.

E' vero che in tempo di crisi un po' di risparmio non guasta ma...sarà un po' troppo così?

Che poi a ben guardare, in certi momenti di affollamento in testa ce n'è anche troppo ma senza capo nè coda.

Come se ogni spunto, ogni riflessione, ogni emozione viaggiasse per conto suo toccandomi di striscio e senza trovare un approdo.

Come se tutto rimanesse sospeso nel vuoto...senza senso!

Forse perchè sono io stessa in questo momento a sentirmi senza senso!

Ma poi...l'avrò mai avuto un senso?

Vorrei andare a tutta birra ma qui "a tutta birra" è solo la cucina

Nel senso che la birra sta lerralmente prendendone possesso.

Dopo l'inaugurazione con la ciambella e il bis con i grissini, gli esperimenti continuano con ottimi risultati.

E intanto che voi scoprite cosa offre oggi la tavola, io provo a svegliarmi un po'...



Spaghetti alla birra e pecorino

Tempo di preparazione 10 minuti

Tempo di cottura 15 minuti

Tempo passivo —

Ingredienti per 4 persone

- 300 gr di spaghetti
- 1 lattina di birra scura (ho usato la GUINNESS)
- 125 gr di formaggio Ragusano stagionato
- 2 cucchiaini di pinoli
- maggiorana fresca
- sale
- pepe nero

Procedimento

1. Tostare i pinoli in una padellina antiaderente senza condimento.
2. Lessare gli spaghetti in acqua bollente **POCO** salata per metà del tempo indicato sulla confezione, scolarli quasi completamente (conservare l'acqua di cottura a parte) e cominciare ad aggiungere la birra poco alla volta, come si fa per il risotto, lasciandola via via assorbire.
3. Quando la pasta sarà molto vicina al punto di cottura, aggiungere il Ragusano grattugiato (veloce e praticissimo il nuovo Grati Ariete, leggero e senza fili) e mescolare velocemente, mantecando.
4. Se fosse necessario, unire un po' dell'acqua tenuta da parte in modo che il tutto risulti cremoso e senza grumi.
5. Aggiungere i pinoli tostati tenuti da parte, profumare con qualche fogliolina di maggiorana fresca, completare con una generosa spolverata di pepe nero macinato al momento.
6. Servire subito.



In dirittura d'arrivo, con una pennellata di marrone, partecipo al contest di Ely "Colora il tuo autunno"



e al contest di Valentina e Cinzia "Colors&Food: what else? Brown like Autumn"



Un abbraccio a tutti e buon proseguimento di domenica. Alla prossima...