



laboratorioCingoliappunti

18marzo2010

PASTE ROSSE DI AMRE

Abbiamo iniziato preparando una pasta ai gamberi in "versione sofisticata".

Dopo aver tolto la testa ai gamberi (1 kg ogni ½ kg di pasta), li abbiamo liberati della pelle e con l'aiuto di un coltellino li abbiamo "svenati" ([vedi preparazione dei gamberi](#)).

Con gli scarti abbiamo preparato un fumetto ([vedi preparazione fumetto nelle tecniche di cottura](#)).

Nel frattempo abbiamo messo in padella, 4-5 cucchiari d'olio extra vergine di oliva, 2 aglio vestiti schiacciati, 2 peperoncini secchi piccoli sbriciolati e un paio di foglie di alloro.

Quando l'olio ha preso calore e l'aglio soffritto un poco, abbiamo aggiunto solo i pelati di una latta di pomodoro, per riuscire a rosolarli. Quando i San Marzano avevano preso un bel colore aranciato, li abbiamo rotti con un cucchiaio di legno e unito il restante liquido della latta.

Solo a questo punto mi sono ricordato che ci sarebbe voluto del Brandy e lo abbiamo aggiunto, anche se avremmo dovuto sfumarlo prima del pomodoro. L'alcol è evaporato lo stesso.

Abbiamo aggiustato di sale la salsa.

Nel frattempo il fumetto era pronto, ne abbiamo aggiunto in abbondanza (circa 750ml). Abbiamo fatto restringere la salsa a fiamma sostenuta fino ad arrivare ad una consistenza da zuppa (proprio per questo il fumetto non era stato salato).

Scolate le linguine molto al dente le abbiamo unite alla salsa. Abbiamo lasciato che andassero, mescolando spesso. Abbiamo aggiunto altro fumetto quando la salsa asciugava. A un minuto dalla cottura, abbiamo unito anche i gamberi. Appena cotti (quando da trasparenti erano diventati bianchi), abbiamo allontanato la padella dal fuoco e unito olio extra vergine di oliva. Abbiamo fatto saltare la pasta perché emulsionasse.

laboratorioCingoli

via Tucidide 56
20134 Milano
tel +39 02 70003837
mail contatti@laboratoriocingoli.it
www.laboratoriocingoli.it

in collaborazione con:


minotticucine

si ringrazia:

moneta
made in Italy

La pasta è sparita in un lasso di tempo assolutamente non commensurabile a quello della sua preparazione.

Siamo passati a preparare la seconda ricetta di spaghetti alle canocchie (pannocchie, o cicale di mare), questa in "versione bruta".

In padella abbiamo fatto soffriggere in olio extra vergine di oliva due agli vestiti e un peperoncino schiacciato, abbiamo unito una latta di pomodoro pelato e lasciato che rosolasse senza mescolare, abbiamo poi rotto i pelati con un cucchiaino di legno. Abbiamo portato a cottura la salsa a fiamma sostenuta in pochi minuti e infine corretta di sale.

Mentre la pasta bolliva abbiamo tagliato in 3 o 4 pezzi 1 kg di canocchie, cercando di conservare anche il liquido che ne fuoriusciva.

Messo da parte un pentolino di acqua di cottura, abbiamo scolato la pasta molto al dente.

Abbiamo unito la pasta assieme alle canocchie crude al sugo di pomodoro.

Abbiamo terminato di cuocere gli spaghetti a fiamma sostenuta nel sugo unendo mano a mano anche dell'acqua di cottura. Appena le canocchie non erano più trasparenti ma di colore bianco rosato, abbiamo allontanato la padella dal fuoco, unito una manciata di prezzemolo tritato grossolanamente e olio extra vergine di oliva. Abbiamo fatto saltare a lungo la pasta in padella così che i liquidi emulsionassero. Il risultato, una pasta più delicata, forse più complicata da mangiare essendo le canocchie con il guscio, ma molto gustosa.

Infine pulite 1 kg e ½ di cozze, abbiamo preparato una salsa di pomodoro come nella ricetta precedente, scolate mezzo kg di linguine le abbiamo unite al sugo assieme alle cozze crude.

Abbiamo finito di cuocere le linguine con la loro acqua di cottura e non appena le cozze erano aperte, e quindi cotte, abbiamo allontanato la padella dal fuoco, unito olio e prezzemolo, emulsionato e servito la pasta.

Non abbiamo fatto a tempo a preparare la pasta con il pesce spada ma ve ne do descrizione:

per ½ kg di pasta tagliate a quadratini di 2 cm dello spessore di 2-3 millimetri 500 g di pesce spada. In una padella antiaderente riscaldate 4-5 cucchiai di olio extra vergine di oliva e unite 2 agli vestiti schiacciati. Sempre a fiamma alta unite i pezzetti di spada e lasciateli fermi perché rosolino il più possibile, nel minor tempo. Scolate il pesce, lasciate asciugare l'olio a fiamma bassa, quindi rialzate la fiamma e unite 10-12 pomodorini tagliati a quarti, appena iniziano a sfarsi, unite mezzo bicchiere di vino bianco e lasciate che evaporino l'alcol.

Scolati gli spaghetti molto al dente, terminate di cuocerli nella salsa già pronta con l'acqua di cottura, mescolando spesso. Quando la pasta è cotta allontanate la padella dal fuoco, unite il pesce che dovrà soltanto riscaldarsi e olio extra vergine di oliva a crudo. Fate saltare la pasta in padella o mescolate vigorosamente perché emulsioni e servite.