

RICETTA DEL GIORNO

La pasta del cattivo tempo

INGREDIENTI: 300 g di ditalini rigati, pochi broccoletti lessati (le foglie tenere, i torsoli tenerissimi e i fiori ancora "abbottonati") e tagliati a pezzettini, due cucchiaini di olio d'oliva, un ciuffetto di prezzemolo tritato, uno spicchio di aglio.

PREPARAZIONE: Questa è una preparazione a fuoco lento. Strofinare l'aglio sul fondo della teglia; rosolare l'aglio nell'olio tiepido, appena comincia a imbiondire unire il prezzemolo e i pezzettini dei filetti d'acciughe; far liquefare le acciughe nell'olio pestandole con una paletta di legno: attenzione che non brucino. Versare il vino bianco e mescolare fin quasi alla sua evaporazione. Aggiungere ora i broccoletti e mescolare molto delicatamente onde non si trasformino in una crema verde; cercare l'aglio ed eliminarlo; pepare con pepe nero macinato o polvere di peperoncino rosso; versare sul condimento la pasta, che era già stata cotta molto al dente, mescolare per qualche minuto delicatamente finché la pasta da "molto al dente" diventi "al dente" e nello stesso tempo si insaporisca. Servire subito in piatti caldi e finire di condire con qualche cucchiata di pangrattato abbrustolito e con un generoso pizzico di polpa di olive nere tritate.