



INTORNO AI LIBRI

Il Blog di Ivano Gobbato

Gli spaghetti alla Gennaro (una ricetta)

MI PIACE CUCINARE, è una delle mie piccole passioni. Sia chiaro: non sono un grande esperto né frequento produttori artigianali o coltivatori di primizie, non mi pare di essere nemmeno particolarmente bravo o fantasioso, non invento nulla e di sicuro a Masterchef non mi lascerebbero avvicinare neppure al capannone delle primissime selezioni. Però mi piace cucinare: è una cosa che mi rilassa e mi diverte, soprattutto quando trovo una qualche ricetta per caso in rete, o tra le pagine di un vecchio giornale, o per le confidenze di un amico, di un anziano del paese, e via dicendo. Piatti così, semplici semplici, per il puro piacere di fare una cosa in cui sai perfettamente di non essere granché ma che ti va di fare lo stesso.



Sicché oggi ho pensato di passarvi una delle mie ultime scoperte, che poi sono sicuramente arcinote a tutti ma io questa l'ho provata da poco. Così stemperiamo un po' dai toni cupi di qualcuna tra le ultime riflessioni e ricordi. Una sola avvertenza: a me piace l'aglio, anche se

posso concedermelo solo quando so che per un paio di giorni non avrò rapporti troppo ravvicinati col mio prossimo. Tiratene le debite conseguenze.

Questa ricetta ha il pregio di essere semplicissima, di breve realizzazione (una decina di minuti) e di costo infimo, cosa che non guasta mai.

Per un abbondante piatto unico (dosi per 4 persone) servono 400 grammi di pasta (io agli spaghetti preferisco le linguine, o bavette) 3 fette di pane raffermo, 1 spicchio d'aglio, 3 o 4 filetti di acciuga sott'olio, 1 peperoncino piccante, qualche foglia di basilico fresco, olio extravergine d'oliva e un pizzico di origano.

Anzitutto va fatto scaldare in una padella, a fuoco basso, un giro d'olio; nel frattempo si mette a bollire l'acqua per la pasta, che va poi adeguatamente salata ma solo quando raggiunge il bollore.

Mentre l'olio si scalda e l'acqua inizia a bollire, bisogna strofinare con l'aglio le fette di pane raffermo (ben secco). Il frammento di aglio rimasto si mette poi nell'olio caldo, in modo da insaporirlo.

Il pane strofinato d'aglio va sbriciolato in frammenti e poi messo nella padella con l'olio e il pezzetto d'aglio, affinché si abbrustolisca leggermente. Poi togliere il pane dalla padella e metterlo da parte.

A questo punto (nel frattempo avrete messo il sale e la pasta nell'acqua che sta bollendo) si mette nella padella un nuovo giro d'olio sempre a fuoco basso, e quando sarà caldo ci si aggiungono i filetti di acciuga che avrete prima grossolanamente tagliato, il peperoncino, alcune foglie di basilico e l'origano, lasciando cuocere per 2 o 3 minuti.

Un minuto prima che la pasta sia al dente, toglierla dall'acqua e metterla nella padella con l'olio, il peperoncino, le acciughe, il basilico e l'origano; se necessario aggiungere poca acqua di cottura.

Quando la pasta è cotta (ci vorrà un minuto o poco più) si ultima il piatto aggiungendo – sempre nella padella – il pane all'aglio precedentemente sbriciolato e abbrustolito. Poi si impiatta ben caldo e si guarnisce con qualche altra foglia di basilico fresco.

Ed ecco perfettamente pronti gli spaghetti alla Gennaro, che si dice siano stati il piatto preferito (o uno dei preferiti) di Totò. Secondo me sono eccellenti, e se ci si sta attenti l'aglio non fa neppure troppo danno.

Ah, la foto non è del mio piatto, a me così belli non vengono. Ma in fondo conta che siano buoni, no?