

Chef Ambassador: Lucia Tellone

“L'Aquila-Abbiategrasso andata e ritorno - Spaghetti alla chitarra con zucchini, fiori e ricotta”

350 gr di pasta fresca: ottenuta da 3 uova intere, 300 gr di farina di grano duro.

4 Fiori di zucca

1 porro

50 gr di pinoli tostati

2 zucchini

200 gr di ricotta vaccina

Olio al fieno (ottenuto partendo da un olio di semi di mais portato alla temperatura di 66 gradi e frullato in un mixer potente con 300 grammi di fieno tostato, il composto sarà poi filtrato in apposito tessuto)

Olio E.v.o. Sale, pepe q.b.

Prendere le uova ed impastarle con la farina, o a mano, o con un'impastatrice, fino ad ottenere un impasto omogeneo. Far riposare il composto per circa un'ora. Passato il tempo, prendere l'impasto e con l'aiuto di un mattarello cominciare a stendere la sfoglia, ci si può aiutare anche con una normale macchina per tirar la pasta. Quando la sfoglia avrà raggiunto lo spessore di circa 3/4 mm sarà pronta per esser tagliata con la chitarra. Questo strumento è fatto in legno, provvisto di fili di ferro, tirati come le corde di una chitarra, sopra i quali vanno poste le sfoglie per essere tagliate. Una volta adagiate sopra le corde la sfoglia, deve essere pressata con un mattarello fino a quando con delicatezza gli spaghetti non cominciano a separarsi ed a scendere.

Una volta tagliata la pasta, si prepara il condimento, tagliando una brunoise di zucchini (piccoli dadini precisi) che salteremo in padella con del porro tagliato sottilmente ed un filo di olio e.v.o. La ricotta nel frattempo la renderemo perfettamente cremosa e senza grumi aiutandoci con un pò di acqua di cottura della pasta, o se preferite con un pochino di latte, un frullatore ad immersione sarebbe l'ideale per questo lavoro, aggiustiamo di sale e pepe se piace e ci accingiamo quindi alla cottura della pasta. prepariamo una pentola con dell'acqua salata; quando quest'ultima avrà cominciato a bollire buttiamo gli spaghetti, essendo pasta fresca, il tempo di cottura sarà estremamente breve, qualche minuto.

una volta cucinata la pasta, la scoliamo e la mettiamo in padella per saltarla, con la crema di ricotta ed i pinoli ed i fiori di zucca tagliati a Julienne. ottenuta la giusta cremosità impiattiamo cercando di dare alla pasta la forma di un nido, finiremo con la dadolata di zucchini, ed a crudo un filo di olio al fieno.

Si ringraziano Cascina Selva, Cascina San Donato e Azienda la Cirenaica per i prodotti omaggiati per Ambasciata del Gusto.