



Ricetta N. RE000280

Registrata in data 07 Mar 2016 alle ore 11:40

da SILVIO MARTUSCELLI

La Norma che voleva essere Amatrice

Tutti noi conosciamo e amiamo l' Amatriciana e la Norma.

Una, originaria di Amatrice, piccola cittadina Laziale al confine con l' Abruzzo e l' altra originaria della meravigliosa città di Catania.

Entrambe sono un simbolo della tradizione culinaria Italiana e in ciascuna di esse vi è un minimo denominatore comune, l' oro rosso italiano: il pomodoro. In questa preparazione, io ho utilizzato dei datterini pelati, ma vanno benissimo anche dei pomodorini ciliegino pelati o dei filetti di San Marzano.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

400 g di Spaghetti Maxi di Gragnano "Pastificio dei Campi"

Una confezione di pomodori datterini pelati nel loro succo 500 g

150 g di guanciale di maiale nero di Cinta Senese

Un pezzo di pecorino romano DOP

Olio EVO

4 melanzane giovani

Un ciuffo di basilico fresco

Sale e pepe q.b.

Una bottiglia di olio di arachidi

Preparazione

Per prima cosa, si preparano le melanzane.

Prendete le melanzane, lavatele, spuntatele e tagliatele a fettine di 0,5 cm di spessore con un coltello o una mandolina, che andrete a porre a strati in un colino appoggiato su di una ciotola; cospargete con sale ogni strato di melanzane che mettete nel colino. Coprite con un piatto o con un peso sistemato sopra per eliminare l'acqua in eccesso e per togliere il retrogusto amarognolo.

Lasciatele da parte per almeno 1-2 ore.

A questo punto, riprendete le melanzane, sciacquatele sotto abbondante acqua per togliere il sale e successivamente tamponatele con un panno pulito ben asciutto. Prendete un tegame dai bordi alti, riempite con l' olio di arachidi e portate alla temperatura di 170°C (potete misurare con un termometro da cucina): versate poche fettine di melanzana alla volta in modo che la temperatura dell'olio rimanga tra i 170-180°C.

Quando saranno dorate, scolatele con una schiumarola e lasciate asciugare l' olio in eccesso adagiandole su un vassoio coperto con carta assorbente.

Passiamo al resto; in un' ampia padella antiaderente, fate " sudare " il guanciale e, non appena diventa croccante ma non asciutto toglietelo e mettetelo in caldo.

Versate la confezione di datterini pelati nel loro succo nella padella col fondo di guanciale, regolate di sale e pepe e lasciate cuocere a fiamma moderata per una decina di minuti.

In cottura, profumate con qualche foglia di basilico.

Scolate la pasta molto prima di al dente e, aiutandovi con un goccio di acqua di cottura della stessa, iniziate ad insaporire nella padella col sugo; quando avrà raggiunto la consistenza desiderata aggiungete prima il guanciale ed infine le melanzane.

Fate saltare per qualche minuto a fiamma spenta spolverando con un po' di pecorino romano.

Componete il piatto decorando ogni nido di spaghetti Maxi con qualche petalo di pecorino e un ciuffetto di basilico

fresco.

Vino consigliato

Freisa D' Asti il Forno, di Cascina Gilli.