



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001164**

**Registrata in data 21 Mar 2017 alle ore 13:27**

**da VALENTINA SCOTTI**

## Pasta e Pomodoro

Sono convinta che la grande forza della cucina italiana sia negli ingredienti: abbiamo materie prime di qualità superlativa e tutto quello che dobbiamo fare è esaltarle e rispettarle il più possibile. Dovendo preparare un piatto a base di pasta e pomodoro ho voluto giocare con l'essenzialità e preparare un piatto con tre soli ingredienti, per questo, devono essere ingredienti eccellenti.

Pasta di Gragnano, perchè è quella che vorrei ritrovare dall'altro capo del mondo quando devo cucinare per i miei colleghi stranieri, per far capire loro cosa significa davvero la pasta per un italiano.

Pomodoro San Marzano, una ricchezza a rischio, l'equilibrio agrodolce del sapore del vero San Marzano è inimitabile, mi basta annusarlo per sentire il sole, l'estate.

Olio extravergine di oliva, il profumo del Mediterraneo, esalta il sapore del pomodoro, permette di creare un' emulsione che lega gli spaghetti e regala il sorriso all'assaggio.

Ho voluto giocare con un classico, provando a tirarne fuori l'essenza, la pasta deve cedere il suo amido per rendere il piatto cremoso, l'olio lo rende lucido, il pomodoro si divide, da una parte acidità e dolcezza, dall'altra umami e sapidità. Eccovi la mia versione di Pasta e Pomodoro.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 1 persone

60 g di spaghetti di Gragnano

260 g di Pomodori San Marzano DOP pelati

1 cucchiaino di olio extravergine di oliva fruttato medio

### Preparazione

Frullare i pomodori, quindi versarli in un telo di cotone a trama sottile e metterli a colare in un recipiente alto. E' preferibile fare questa operazione in anticipo e lasciar colare i pomodori per alcune ore, altrimenti per accelerare i tempi è possibile strizzare il telo con delicatezza. Si ottiene un liquido chiaro (l'acqua di pomodoro), mentre il composto residuo scarto sarà concentrato e rosso vivo.

Spalmare il composto residuo su un foglio di silicone per alimenti o di carta forno e porlo in forno a 100°C ad asciugare fino a ottenere una sfoglia sottile, scura, quasi caramellata, che si sbriciola facilmente.

Cuocere gli spaghetti in acqua bollente salata per metà del loro tempo di cottura. Nel frattempo, portare a ebollizione l'acqua di pomodoro in una padella ampia.

Scolare gli spaghetti conservando l'acqua di cottura e porli nella padella con l'acqua di pomodoro. Regolare la fiamma in modo che l'acqua non perda l'ebollizione, ma questa non sia troppo vigorosa, spadellare gli spaghetti con delicatezza fino a portarli a cottura, assaggiando per valutare se è necessario aggiungere sale o l'acqua di cottura della pasta (nel mio caso non è stato necessario).

Non appena gli spaghetti sono al dente allontanare la padella dal fuoco, aggiungere l'olio a filo e spadellare vigorosamente in modo da realizzare un'emulsione tra l'olio, l'acqua di pomodoro e l'amido rilasciato dalla pasta.

Impiattare gli spaghetti, sbriciolare sopra il pomodoro disidratato e servire. L'acqua di pomodoro si concentrerà dando agli spaghetti con colore e un sapore molto intenso, i pomodori sbriciolati regalano sapidità e al tempo stesso una nota umami e affumicata.