



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000440

Registrata in data 20 Apr 2016 alle ore 15:15

da **SILVIO MARTUSCELLI**

Spaghetti alla Cilentana

Uno dei leit motiv di quel territorio magico ed incontaminato chiamato Cilento che, da sempre, mi ha maggiormente affascinato è l' arte della conservazione degli alimenti.

Tutto ciò nasce dal bisogno antico di conservare i prodotti della terra e del mare per i periodi di magra, quando ancora non esistevano i supermercati.

I protagonisti di questo semplicissimo spaghetti aglio e olio sono gli asparagi selvatici, grande ricchezza di questa terra nel periodo primaverile e le superlative alici di Menaica.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 4 persone

400 g di spaghetti di Gragnano
n.1 mazzetto di asparagi selvatici
n. 4 alici di Menaica sotto sale
n. 4-5 mandorle
n. 2 spicchi di aglio
n. 1-2 foglie di basilico fresco e mezzo rametto di rosmarino
olio EVO q.b.
1 ciuffo di prezzemolo e 1 peperoncino piccante
sale q.b.
n. 2 fette di pane di segale

Preparazione

In una piccola padella inserite un' idea di olio EVO, uno spicchio di aglio in camicia, mezzo rametto di rosmarino e le alici di Menaica.

Fate sciogliere le alici a fiamma bassissima finché non si sfaldano completamente.

Nel mentre, tostate le fette di pane di segale in un fornetto fino a farle diventare croccantissime e passatele al mixer per ottenere una "sabbia".

Rimuovete l' aglio e il rosmarino e aggiungete il pane in padella facendolo insaporire nell' olio al sapore di alici.

Togliete dal fuoco e conservate in caldo.

In una pentola capiente sbollentate qualche istante gli asparagi in acqua moderatamente salata, scolateli e raffreddateli in acqua e ghiaccio.

Nella stessa acqua, fate cuocere la pasta avendo cura di tirarla su un attimo prima che diventi al dente.

Tagliate gli asparagi a pezzetti e nel bicchiere del frullatore ad immersione aggiungete le mandorle, un paio di foglie di basilico, gli asparagi, sale, pepe e un goccio di acqua di cottura.

Frullate il composto aggiungendo mano a mano un filo di olio a crudo fino ad ottenere una crema densa.

Scaldate la crema in un pentolino per mantenerla liscia e fluida.

In un' ampia padella, dorate uno spicchio di aglio tagliato a pezzi e la punta di un peperoncino piccante; aggiungete gli spaghetti al dente e fate saltare. Spolverate col prezzemolo tritato finemente e spegnete la fiamma.

Impiattare, aggiungendo dapprima la crema di asparagi selvatici, un nido di spaghetti e completate il piatto col pane croccante al sapore di alici.

Buon appetito.

Vino consigliato

Capalbio Bianco Doc; Valdadige Terradeiforti Pinot grigio Doc; Müller Thurgau.