



Ricetta N. RE000457

Registrata in data 29 Apr 2016 alle ore 15:30

da LUCIANO PETRIZZO

Spaghetti "cu 'a Porv" (ricetta tipica padulese)

La ricetta menzionata, con l' uso del Guanciale (Vuccular), viene utilizzata nelle campagne di Padula, mentre nel centro storico si utilizzava solo la polvere.

Questo perché in campagna era più "ricca" e si cresceva il maiale, e quindi c'era più disponibilità di sottoprodotti grassi (sugna, pancetta, vuccular, ect.) e quindi io ricordo che nella campagna si faceva così.

La polvere di peperoni, veniva prodotta con peperoni raccolti in estate, e veniva utilizzata anche per la conservazione dei tanti salumi locali(salsicce, capocolli, guanciale, pancette, filetti stagionati, prosciutti). I peperoni utilizzati per tutto ciò erano prevalentemente i "Scisciullun", nome dato per la forma allungata del peperone, che veniva appeso legato da uno spago, e messo ad essiccare per tutta l' estate e poi consumato in inverno, sia in polvere, che intero, quelli interi fritti nella sugna e l' olio d'oliva, erano i cosiddetti "Cruschi".

Tempo di preparazione: 12 minuti

Ingredienti per 6 persone

500 g spaghetti di Gragnano
100 g. guanciale di maiale (vuccular)
n.1 cucchiaino di polvere di peperoni secchi dolci (Scisciullun)
n. 3 cucchiaini di olio Evo
n. 1 peperoncino secco piccante
n. 2 spicchi di aglio
sale q.b.
prezzemolo q.b.

Preparazione

Buttate gli spaghetti in acqua salata in ebollizione

Nel frattempo in una padella sul fuoco, versare l' olio Evo, unire il guanciale (vuccular) tagliato a pezzetti e l' aglio.

Appena l' aglio ha preso colore, eliminarlo e aggiungere 1/2 peperoncino piccante tagliato a pezzi e un cucchiaino abbondante di polvere di peperoni dolci. Giusto il tempo di una veloce rimestata.

Togliere dal fuoco ed aggiungere un bel mestolo di acqua di cottura della pasta e spegnere.

Attendere la cottura della pasta, che sia molto al dente, versare il tutto nella padella, ed amalgamare il tutto con una spolverata di prezzemolo tritato.

Servire ed assicurarsi che gli spaghetti siano ben "Siuglius", cioè ben oleati.

Vino consigliato

Aglianico Tempere, Pica, Sant' Arsenio SA