MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE000169
Registrata in data 06 Gen 2016 alle ore 16:17
da SILVIO MARTUSCELLI

Spaghetti della Befana

Un primo di terra gustoso e ricco per dire addio con sobrietà ma anche con tanto gusto agli opulenti banchetti delle feste natalizie; in generale, uno spaghetto che strizza l' occhio all' inverno e ai sapori contadini.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di Spaghetti di Gragnano
- una manciata di cime di rapa freschissime
- 120 g di guanciale di maiale nero casertano
- 80 g di pecorino romano DOP mediamente stagionato
- uno spicchio d' aglio in camicia
- olio EVO, sale, pepe q.b.

Preparazione

Pulite accuratamente le cime di rapa avendo cura di separare i gambi più duri dalle cimette; disponete in una pentola di medie dimensioni una carota, un gambo di sedano e una cipolla bianca e i gambi delle cime di rapa che sono avanzati dalla pulizia delle stesse.

Riempite la pentola d' acqua, aggiungete pochissimo sale portate a bollore.

In una piccola padella in alluminio, fate sudare il guanciale tagliato a tocchetti, avendo cura di sciogliere il grasso senza farlo seccare troppo; rimuovete i pezzi di guanciale e teneteli in caldo.

A questo punto, aggiungete se necessario un po' d'olio EVO, e fate dorare lo spicchio d' aglio in camicia; aggiungete le cimette di rapa e saltate il tutto per qualche istante.

Scaldate sul fuoco una larga padella di pietra, disponete su di essa gli spaghetti di Gragnano e risottateli aggiungendo pochissimo brodo alla volta.

Quando la pasta sarà ben al dente, unite le cime di rapa saltate col loro fondo di guanciale, il guanciale croccante e lasciate che i sapori si amalgamino aggiungendo, se necessario, un goccio di brodo.

Togliete dal fuoco e mantecate con abbondante pecorino romano DOP e un paio di giri di pepe nero.

Buon appetito.

Vino consigliato

Brindisi Rosato Doc; Castel del Monte Bombino Nero Docg