



Ricetta N. RE000224

Registrata in data 01 Feb 2016 alle ore 08:55

da SILVIO MARTUSCELLI

Spaghetti Maxi Mele e Cipolle

Questo semplice ma gustoso primo piatto penso rappresenti in maniera egregia il concetto di "italianità a tavola" poiché associa tre alimenti molto caratteristici della nostra terra: la pasta secca, le cipolle in diverse declinazioni e le mele, nello specifico, una varietà molto particolare: le mele limoncelle del Molise.

La Limoncella tipica del Molise deriva da un'antica varietà di melo coltivata nelle aree interne a confine con la Campania, ma con un'area di distribuzione che coinvolgeva le zone limitrofe di Abruzzo, Campania e Puglia. E' la tipica mela da conservare per la sua straordinaria serbevolezza, conosciuta e apprezzata (sapore, aspetti salutistici) solo a livello di mercati locali, particolarmente nella provincia di Campobasso.

Un tempo, se non bastava il magazzino, la si conservava anche in bella vista per adornare e profumare la cucina e le stanze di soggiorno.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

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

4-5 mele limoncelle del Molise

1 cipolla bianca;

1 cipolla rossa di Tropea

1 cipolla ramata di Montoro

1 cipolla dorata di Castelnuovo Scriveria

1/2 scalogni

200 g di burro da affioramento

80 g di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 40 mesi

sale e pepe in grani q.b.

1 filo di olio EVO "Antico Frantoio Muraglia"

per il brodo:

1 costa di sedano, 1 mezza patata, le bucce esterne della cipolla e mezza carota

Preparazione

In una pentola capiente, partendo da acqua molto fredda, mettete su un brodo vegetale leggero con sedano, carota, le bucce di cipolla e patata.

Dopo un'oretta che l'acqua ha preso il bollore, filtrate il brodo con un colino a maglie molto strette e utilizzando una nuova pentola, lasciatelo sobbollire a fiamma bassissima.

Prendete una padella capiente e mettete su il burro e un filo di olio; fateli sciogliere molto lentamente a fiamma bassa; aggiungete le cipolle tagliate a strisciole, avendo cura di rispettare le giuste proporzioni fra cipolla bianca, rossa, dorata, ramata e scalogno.

Pulite le mele e tagliatele a spicchi senza buccia e senza torsolo e, dopo averle tenute per qualche istante in acqua acidulata aggiungetele alle cipolle in cottura avendo sempre cura di mantenere la fiamma bassissima.

Mele e cipolle devono cuocere lentamente e ammorbidirsi senza bruciarsi assolutamente.

Prendete una padella capiente e riscaldatela sul fuoco, non appena diventa ben calda poggiateci su la pasta cruda e aggiungete poco alla volta il brodo vegetale risottando la pasta senza fretta.

Quando la pasta si è ammorbidita ma è comunque molto al dente, aggiungetela alle cipolle e alle mele in cottura amalgamando i sapori con cura.

Intanto tostate qualche grano di pepe nero in padella e spaccatelo in un mortaio.

Componete il piatto: adagiate gli spaghetti maxi senza comporre " nidi " essendo un piatto molto rustico è più bello e appagante lasciarli liberi; completate con un filo di olio EVO, una spolverata di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse invecchiato e qualche grano di pepe tostato e pestato a mano.

Vino consigliato

Gewurztraminer - Tramin Cantina Kellerei;

Sylvaner - Abbazia di Novacella;

Pinot Bianco - Terlano Cantina Kellerei