

N°6 - GIUGNO 2015 € 4,00

LA CUCINA ITALIANA

Dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione

80

NUOVE RICETTE

**INEDITO MELONE
DOLCE E SALATO**

**MICROONDE: GRANDI
PIATTI IN POCO TEMPO**

**CIABATTA CONTRO
BAGUETTE:
QUAL È IL PANINO
MIGLIORE?**

**IN VIAGGIO:
IL COLLIO**



A TUTTA FRUTTA
Uno spettacolare
budino tricolore
con fragole e lamponi

FACILI & GUSTOSI

PASTE ESTIVE, INSALATE FANTASIA, DOLCI AL CUCCHIAIO

PROFUMO *di MARE e di TIMO*

Il famoso formato di **PASTA ABRUZZESE** esaltato
dai molluschi e dal top di pane rosolato

RICETTE TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA Odone
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA



PRIMI

Spaghetti alla chitarra con misto di conchiglie

COME
SI FA

IMPEGNO Per esperti

TEMPO 2 ore

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

1 kg vongole spurgate
1 kg cannolicchi spurgati
1 kg cozze pulite
1 kg fasolari spurgati
600 g pomodori 330 g farina 00 120 g tuorli
110 g semola rimacinata di grano duro
80 g pane casareccio 20 g zucchero
3 cipollotti 2 uova peperoncino in polvere
vino bianco secco aglio basilico timo limone
olio extravergine di oliva sale

1-2 IMPASTATE la farina, la semola, le uova e i tuorli con 20 g di zucchero e 20 g di sale: dovrete ottenere un impasto abbastanza sodo. Raccoglietelo in una ciotola, sigillatela con la pellicola e lasciate riposare in frigorifero per 1 ora.

3-4 RACCOGLIETE in una casseruola 2-3 cucchiaini di olio, uno spicchio di aglio con la buccia, qualche foglia di basilico e portate sul fuoco; quando l'olio sarà caldo, unite i cannolicchi, dopo 1' bagnate con mezzo bicchiere di vino, coprite e dopo 5-6' spegnete. Ripetete queste operazioni con i fasolari, le vongole e le cozze. Riducete di 1-2' il tempo di cottura di vongole e cozze.

5 SGUSCIATE i cannolicchi e separate il "piede", la parte più tenera e chiara, dal resto del mollusco, che dovrete eliminare. Sgusciate anche le cozze, le vongole e la metà dei fasolari. Conservate tutti i liquidi di cottura filtrandoli insieme attraverso un colino foderato di cotone idrofilo.

6 INCIDETE la buccia dei pomodori con un taglio a croce, immergeteli nell'acqua bollente per meno di 1', scolateli, spellateli, privateli dei semi e tagliateli in dadini.

7 AFFETTATE i cipollotti e fateli imbiondire in una casseruola con 30 g di olio per 2-3', poi unite 100 g di liquido dei molluschi filtrato e i dadini di pomodoro, dopo 10' tutti i molluschi; dopo 5' salate e insaporite con peperoncino in polvere. Spegnete.

8 STENDETE la pasta a 2 mm di spessore e tagliate gli spaghetti alla chitarra con l'apposito strumento.

9 FRULLATE abbastanza finemente il pane nel robot da cucina e rosolatelo in padella con 20 g di olio, la scorza grattugiata di mezzo limone, uno spicchio di aglio con la buccia e le foglie di un paio di rametti di timo. Proseguite fino a quando non sarà diventato croccante.

10 LESSATE gli spaghetti in acqua bollente salata per 3', scolateli nella casseruola con il sugo, fateli insaporire sulla fiamma viva per meno di 1' e poi serviteli completando con il pane al timo.

➡ Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **10 aprile**



AL BICCHIERE

Un bianco secco, sapido e floreale
**Maremma Toscana Doc Vermentino
2014 Tenuta Sassoregale**

Il profumo della macchia mediterranea, mescolato ad aromi di frutta bianca e di gelsomino, e il sapore minerale rivelano l'origine di questo vino intenso ed elegante, nato vicino al mare. Si serve a 10-12 °C su piatti di pesce e di verdura. 6,70 euro.

LO STILE IN TAVOLA

Bicchieri Zafferano;
spianatoia di legno Tescoma,
ciotole di vetro Bormioli
Rocco, casseruola
dei cannolicchi Berndes.