

# Spaghetti al pomodoro fresco

## Premessa

Questa ricetta è una mia antica, ma non troppo, passione.

Quando sono solo e ho un po' di tempo è un must!

Sarebbe meglio aspettare il periodo estivo, quando i pomodori sanno di pomodoro e non di compensato colorato, ma tant'è, a volte non resisto.

E poi mi pento.

Ma andiamo con ordine la preparazione, per me, è quasi un rito.

Vado al mercato e scelgo i pomodori, da sugo e morbidi, prendo il basilico, il pane e l'aglio.

Vado a casa e comincio.

Con una lentezza quasi rituale effettuo tutte le operazioni, poi, quando viene l'ora di buttare la pasta, la peso, sì, la peso, ma solo per essere sicuro di ESAGERARE.

Almeno 150 grammi.

Quindi aspetto che sia al dente e, non appena è pronta, la scolo e la unisco al sugo freddo.

E' un piatto che adoro per le contraddizioni e per i sapori, si avete capito bene, anche le contraddizioni.

L'unione del caldo della pasta e del freddo del sugo, del dolce del pomodoro e del piccante del peperoncino.

E poi la conclusione con il pane a pulire ciò che resta del sugo nel piatto.

Lo ritengo il mio personale nirvana.

Questo mi ha illuminato e mi ha fatto capire che il mio solido agnosticismo poteva essere intaccato dal Pastafarianesimo. In quel preciso momento sono stato toccato dalla Sua Spaghettona Appendice<sup>1</sup>.

Dedico quindi questa preparazione al Mostro degli Spaghetti Volante.

## Ingredienti

(per 1 persona)

150 gr. di pasta lunga, preferibilmente spaghetti

1-2 spicchi d'aglio

5-6 pomodori

4-5 foglie di basilico

Peperoncino piccante (ma si può usare anche il pesto di peperoncino)

Olio EVO

Pecorino

## Preparazione

Tuffare i pomodori nell'acqua calda, aspettate fino a quando sarete sicuri di non bestemmiare per spellarli. Rovinereste la sacralità della preparazione.

Tirarli fuori cercando di non bestemmiare per le scottature.

Anche in questo caso rovinereste la sacralità della preparazione.

Spelarli, togliere i semi e l'acqua di vegetazione.

Tagliare a dadini piccoli e metterli in una ciotola.

Fare a fettine l'aglio e tuffarlo nei pomodori (nella ciotola).

Tagliare (se avete un coltello in ceramica) il basilico, oppure farlo a pezzi con le mani (pezzi piccoli) e tuffarlo nei pomodori con l'aglio (sempre nella ciotola).

Aggiungere il peperoncino se in polvere o in pesto, tritarlo prima se fresco (indovinate un po' dove?<sup>2</sup>).

Aggiungere l'olio<sup>3</sup> quanto basta a voi! (A me piace abbastanza olioso).

Mischiare il tutto.

Mettere in frigo, coperto.

L'obbiettivo è che diventi fresco, non gelido, fresco.

In casi disperati ho usato anche il freezer.

Mettere una pentola di acqua sul fuoco, portare a bollore e inserire gli spaghetti. Quando saranno cotti (lascio a voi il grado di "dentosità" o "scottura" che preferite...), scolarli bene, metterli in un piatto fondo capiente e rovesciarci sopra il sugo.

Se sembrasse troppo asciutto aggiungete olio.

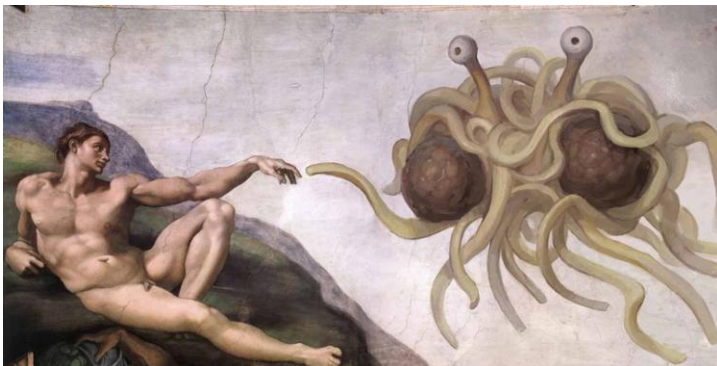
Grattugiare una generosa quantità di pecorino, io preferisco il sardo, il romano (solo se DOP) può andare, il toscano lo trovo troppo salato.

Il Langoliere

[www.langoliere.net](http://www.langoliere.net)

RAMEN

<sup>1</sup> Una celebre rappresentazione del tocco da parte della Sua Spaghettona Appendice.



<sup>2</sup> Nella ciotola!

<sup>3</sup> Una nota sull'olio, io, in questa preparazione cerco di usare il Monti Iblei. Cercatelo, provatelo, rigorosamente a crudo, e innamoratevene.