



Fabiana Romanutti
Trieste - Giugno

IN CUCINA Il direttore di Vero, Nicola Santini, cucina per voi

LA PASTA AL POMODORO IN TUTTE LE SALSE!

Tante varianti per il piatto italiano più amato nel mondo

Si fa presto a dire pasta col pomodoro. Le varianti sono infinite quante sono le varietà di pomodori.

Nicola Santini, che ha una lunga storia tra i fornelli, prima come giudice del Gambero Rosso con Francesca Barberini, poi a La Prova del Cuoco con Antonella Clerici e infine con Tessa Gelisio a Cotto e Mangiato, ama la buona cucina e i suoi segreti

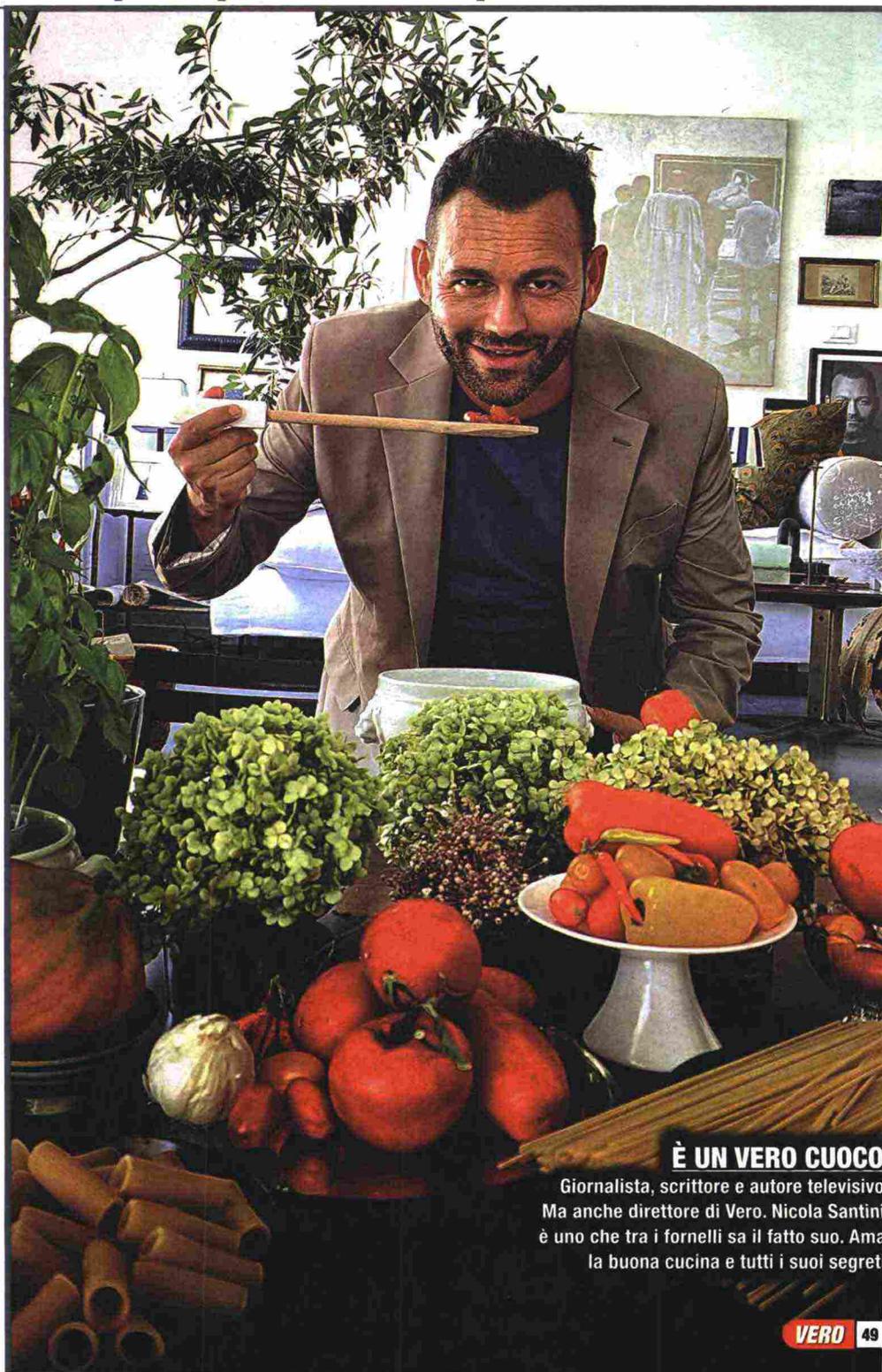
Ecco come la cucinano i vip

Una vita tra chef, osti e amici golosi lo ha portato a una consapevolezza dalla quale non si smuove: «La pasta col pomodoro», dice, «è il banco di prova della bravura di ognuno».

Ed è così che negli anni, con il padre che era una buona forchetta, ha messo insieme un ricettario che ne racconta più di 150 varianti: da quella risottata nel sugo a quella al forno, da quella ripiena a quella aromatizzata con i profumi del Carso.

Di questo ricettario, *Viva la pasta col pomodoro* (Graphe.it) abbiamo raccolto le sue tre ricette preferite che vogliamo condividere con gli amici di *Vero*.

I protagonisti sono anche grandi amici dell'autore: Marina Ripa di Meana che è stata la sua migliore amica fino all'ultimo giorno, Igor Gabrovec, sindaco di Duino Aurisina, Tessa Gelisio, conduttrice di *Cotto e Mangiato*.



È UN VERO CUOCO

Giornalista, scrittore e autore televisivo. Ma anche direttore di Vero. Nicola Santini è uno che tra i fornelli sa il fatto suo. Ama la buona cucina e tutti i suoi segreti

IN CUCINA | Due ricette speculari: pomodori ripieni di pasta al forno e pasta



Pomodori Bio ripieni di pasta al forno

REALIZZAZIONE
30 minuti

COTTURA
25 minuti

DIFFICOLTÀ
●●●○○

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

● 4 pomodori bio grandi ● 200 g di pasta corta (penne rigate o rigatoni) ● 1 cipolla piccola, tritata finemente ● 2 spicchi d'aglio, tritati finemente ● 100 g di formaggio grattugiato (parmigiano o pecorino) ● 2 cucchiai di pane grattugiato ● 2 cucchiai di prezzemolo fresco, tritato finemente ● sale e pepe qb ● olio d'oliva extra vergine

1 Preriscaldare il forno a 180 gradi. Tagliare la parte superiore dei pomodori e svuotarli con un cucchiaino. Conservare la polpa da parte per l'utilizzo successivo. In una pentola di acqua salata bollente, cuocere la pasta per metà del tempo indicato. Scolarla e metterla da parte.

2 In una padella, scaldare due cucchiai di olio e aggiungere la cipolla e l'aglio tritati. Lasciare soffriggere a fuoco medio fino a quando diventano dorati e morbidi.

3 Aggiungere la polpa di pomodoro conservata. Cuocere qualche minuto

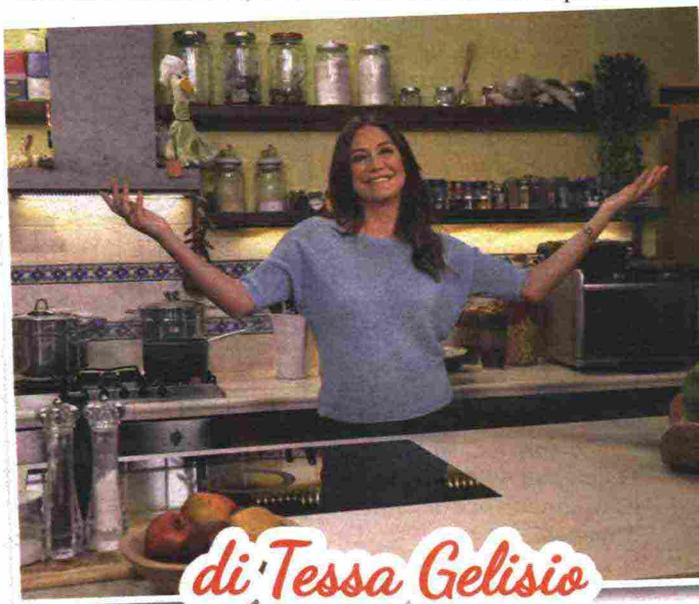
finché il composto non si sarà ristretto leggermente. Incorporare la pasta cotta con il condimento al pomodoro. Mescolare bene.

4 Aggiungere il formaggio e il prezzemolo nella padella. Condire con sale e pepe. Mescolare bene e amalgamare gli ingredienti.

5 Riempire i pomodori con il composto di pasta. Sigillare il ripieno con pane grattugiato e metterli su una teglia rivestita con carta da forno. Spruzzare un filo d'olio sui pomodori e cuocerli nel forno preriscaldato per circa 20-25 minuti.

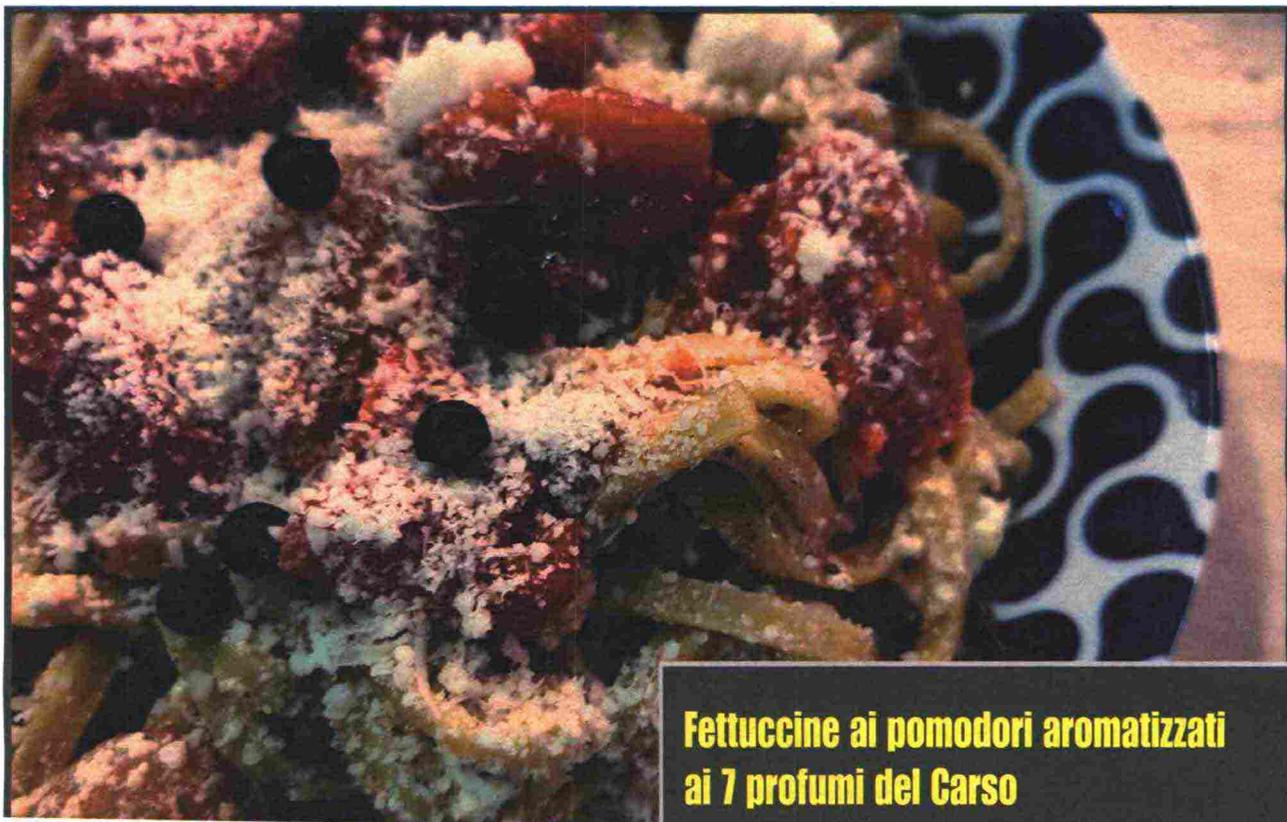
L'amicizia decennale con Tessa Gelisio, che da diverse stagioni mi ha voluto a parlare di bon ton della tavola nel suo *Cotto e Mangiato*, è fatta di tanti scambi, a partire dalle ricette e soprattutto dalla scelta consapevole degli ingredienti. Tessa è la mia amica Ecocentrica: mette di fronte a tutto la coscienza ambientale, il ri-

spetto della natura, l'amore per ciò che ci circonda. E lo fa senza fanatismi, cosa che la rende piacevole anche nelle convinzioni più rigide. Sta di fatto che quando ci si siede alla sua tavola i sapori, specie se ci sono in ballo ingredienti come i pomodori, sono davvero differenti. Sanno, in buona sostanza, di ciò che devono sapere.



di Tessa Gelisio

condita con pomodorini al forno. Stesso risultato: ci si lecca i baffi con entrambe



Fettuccine ai pomodori aromatizzati ai 7 profumi del Carso

REALIZZAZIONE
15 minuti

COTTURA
20 minuti

DIFFICOLTÀ
●●○○○

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400 g di fettuccine
- 250 g di pomodorini
- 500 ml di olio d'oliva varietà bianchera
- 1 mazzetto di finocchietto selvatico di Ceroglie
- 1 mazzetto di salvia spontanea del Sentiero dei Pescatori
- 1 mazzetto di santoreggia della landa carsica
- 1 mazzetto di rosmarino degli orti di Malchina
- 1 mazzetto di mentuccia del Carso
- 2-3 spicchi d'aglio
- 1 manciata di bacche (circa 20) di ginepro della landa carsica
- 150 g di ricotta di pecora dei pascoli del monte Ermada
- 100 g di formaggio Jamar di Zidaric.

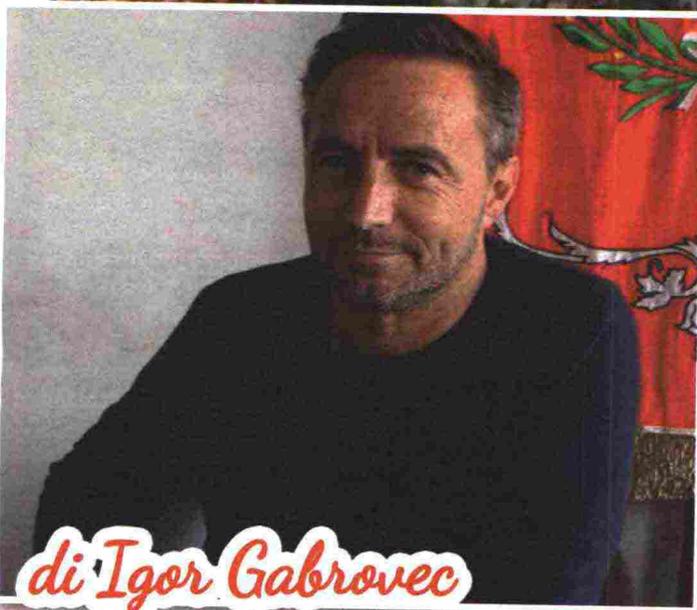
1 Aromatizzare l'olio con gli odori puliti e ridotti in polvere. Farli riposare 48 ore in un recipiente coperti d'olio.

2 Tagliare i pomodorini a metà, togliendo i semi. Preriscaldare il forno a 180 gradi. Spennellare i pomodorini con l'olio e metterne metà in una pirofila. Infornare. Una volta appassiti, sfornarli e tenerli da parte.

3 Cuocere le fettuccine in acqua salata. In una

padella scaldare 4 cucchiai d'olio aromatizzato. Aggiungere i pomodori, farli cuocere con un mestolo di acqua di cottura. Far ritirare.

4 Scolare le fettuccine e aggiungerle in padella. Saltare per due minuti. Togliere dal fuoco e mantecare con la ricotta. Aggiungere alle porzioni un po' di pomodori al forno, una spolverata di formaggio Jamar e qualche bacca di ginepro.



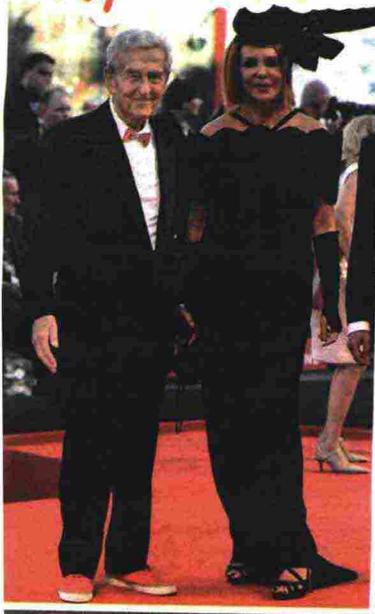
di Igor Gabrovec

Igor Gabrovec è un collega giornalista, Uomo dell'anno per la Cultura, e sindaco di Duino Aurisina-Devin Nabrežina, il Comune che, come afferma con una certa fiera, "collega

Trieste all'Italia". Di madre italiana e papà sloveno, si dedica da sempre alla valorizzazione della tradizione di una terra di confine, dove le differenze sono motivo di arricchimento culturale.



di Marina e Carlo Ripa di Meana



Con Marina ho diviso mezza vita. L'ho conosciuta che aveva compiuto da un pezzo i suoi primi quarant'anni e l'ho considerata fino all'ultimo giorno come una seconda

ma ma: quella pazza. Marina non amava cucinare, ma amava le cose buone e, se imparava una ricetta, faceva in modo di trasferirla immediatamente in quel database vivente che è Andrea Cardella, arrivato a casa sua come un giovane assistente e oggi alla soglia dei suoi primi sessant'anni, dopo essere stato adottato da Carlo, è diventato l'ecentrico marchese Ripa di Meana. Il capitolo cucina era riservato agli amici intimi. Gli spaghetti di Marina si chiamano di mezzanotte perché ai tempi di una Roma che non esiste più, ci capitava di tirar tardi.

Oggi, quando incontro Andrea a Roma, pretendo che me li prepari. La ricetta è rimasta nel suo libro di cucina personale.

Spaghetti di mezzanotte

REALIZZAZIONE
15 minuti

COTTURA
10 minuti

DIFFICOLTÀ
●○○○○

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400 g di spaghetti
- 400 g di pomodorini Pachino e ciliegia
- 4 cucchiaini di olio evo
- sale qb
- pepe qb

1 Mettere una pentola d'acqua salata sul fuoco e portarla a ebollizione per cuocere la pasta.

2 Nel frattempo, preparare i pomodori. Fare un taglio a croce leggero sulla parte inferiore di ciascun pomodoro. Metterli in una ciotola e versare dell'acqua bollente sopra di essi. Lasciare i pomodorini nell'acqua calda per circa 1 minuto, poi scolarli e metterli in una ciotola con acqua fredda per fermare la cottura.

3 Sbucciare i pomodorini rimuovendo delicatamente la pelle e metterli in una ciotola capiente. Aggiungere l'olio, una generosa quantità di sale e un pizzico di pepe. Mescolare

bene in modo che i pomodori si impregnino di questi sapori. Lasciare macerare i pomodorini così conditi mentre cuoce la pasta.

4 Cuocere gli spaghetti in acqua bollente salata. Una volta che gli spaghetti sono cotti, scolarli e trasferirli immediatamente nella ciotola con i pomodorini conditi. Mescolare bene in modo che la pasta si amalgami con gli aromi dei pomodori. Assicurarsi che gli spaghetti siano ben conditi dai pomodorini macerati e lasciar riposare qualche minuto.

5 Servire gli spaghetti al pomodoro ben caldi e guarnirli a piacere con qualche foglia di basilico fresco.