

VIVA LA PASTA COL POMODORO!

Il nuovo libro di Nicola Santini in anteprima su q.b.



Ci vogliono passione e tanta memoria per mettere insieme un ricettario che parla di un solo piatto e di 150 modi per interpretarlo. L'ingrediente segreto? "Un po' di sana maniacalità" - confessa l'autore, fresco di *visto si stampi* per il libro in uscita per la *Graphe* editore dal 26 ottobre dal titolo "Viva la pasta col pomodoro", che riprende il *jingle* di Rita Pavone, offrendo variazioni sul tema dedicate al piatto italiano più amato nel mondo. Ricette di *chef*, osti, e amici cuccinieri è il sottotitolo morale. Noi di q.b. ne pubblicheremo una ricetta al mese. Iniziamo con quella di Luca D'Errico, amico dell'autore, un lavoro in divisa e un'anima da cuoco, e in questo caso, anche da fotografo.

LINGUINE AGLIO OLIO POMODORINI E TARALLI DA UN'IDEA DI LUCA D'ERRICO

- 400 g di linguine • 100 g di olio extravergine di oliva
- 250 g di pomodorini datterino • 4 filetti di acciughe sott'olio
- 2 spicchi di aglio • 50 g di taralli caserecci • peperoncino fresco q. b.
- prezzemolo q. b. • sale fino q. b.

FATE COSÌ

Prendete una padella, scaldateci l'olio, fate saltare l'aglio strituzzato come meglio preferite insieme alle alici e al peperoncino. Fiamma decisa, lasciate soffriggere l'aglio per pochi secondi, giusto il tempo necessario al completo "scioglimento" delle alici. Alzate la fiamma e versate i pomodori che avrete solo lavato e tagliato in due (lato lungo), lasciate cuocere per circa 6-7 minuti girando di continuo per evitare di bruciare l'aglio. Lessate la pasta al dente lasciando un po' di acqua di cottura e versatela nella padella, alzate la fiamma e fate assorbire l'acqua. A cottura ultimata aggiungete in pentola il prezzemolo precedentemente sminuzzato e componete il vostro piatto. Completate con un'abbondante spolverata di granella di tarallo a mo' di parmigiano.

