

RIGATONI CALAMARI E PORRI (cottura invernale)

Tempo di preparazione circa 35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Calamari freschi di media grandezza, 400 grammi da pulire (16 Euro per chilogrammo)
 3 Porri di buona dimensione
 Brodo di Verdura, circa 2 litri (Cipolla, Carote, Sedano, oppure brodo granulare biologico)
 Olio Extravergine di Olive, 2 cucchiari
 Vino bianco da cucina, un bicchiere
 Rigatoni, 350 grammi
 Sale, Pepe Nero
 Pecorino Romano grattugiato, una manciata

ATTREZZATURA NECESSARIA:

Tagliere
 Coltello da cucina
 Casseruola a bordo alto per la cottura
 Mestolo
 Pentola per il brodo

1	Preparate 2 litri di brodo di verdura piuttosto saporito, usando cipolla, carote e sedano oppure diluendo del preparato granulare biologico per brodo di verdura
2	I Calamari freschi devono essere di media grandezza (ovvero lunghezza della sacca circa 10/12 centimetri)
3	Separate la sacca dai tentacoli. Incidete per il lungo la sacca ed eliminate le viscere e la cartilagine interna. Eliminate la parte di occhi e testa, tagliate a metà il ciuffo dei tentacoli ed eliminate il piccolo rostro. Lavate il tutto con cura e tagliate la sacca a pezzi non troppo piccoli. Qualora i tentacoli fossero eccessivamente lunghi, tagliateli nella dimensione desiderata
4	Lavate accuratamente i porri dopo aver eliminato la parte verde terminale e la punta e sfogliato il gambo di uno strato, Tagliate a rondelle di circa mezzo centimetro di spessore fino a quando l'interno diventa verde. Buttate il resto
5	Mettete nella casseruola due cucchiari di Olio Extravergine di Olive e accendete il fuoco molto basso
6	Aggiungete i calamari a pezzi e alzate leggermente il fuoco. Mescolate frequentemente. I calamari, se davvero freschi, assumeranno rapidamente un colorito leggermente rossastro. Salate e pepate. Lasciate cuocere sempre a fuoco moderato per circa 5 minuti. Aggiungete il bicchiere di vino bianco e mescolate
7	Aggiungete i porri a rondelle e mescolate di nuovo
8	Immediatamente dopo mettete nella stessa casseruola i rigatoni
9	La cottura avviene ora in modo molto simile a quella dei risotti. La pasta con questa cottura mantiene tutti gli amidi che conferiranno al piatto una consistenza molto appetitosa
10	Da questo momento mescolate continuamente. La pasta deve sempre essere bagnata dal condimento. Aggiungete brodo a piccole quantità e di continuo. La preparazione non si dovrà mai asciugare
11	Il tempo di cottura varia a seconda del tipo di pasta. Normalmente esso supera di poco il tempo indicato per la cottura canonica in acqua salata, ma consiglio di assaggiare a partire da 10 minuti dopo l'inizio, in modo che la pasta rimanga ben al dente
12	Mescolate ed aggiungete brodo continuamente, poco alla volta
13	Quando la cottura è vicina, smettete di aggiungere brodo. La consistenza finale ottimale sarà leggermente brodosa ma ben amalgamata. Verificate la salatura
14	Noterete che i porri si saranno in gran parte "sciolti" creando un gustosissimo intingolo in unione all'amido della pasta
15	A cottura ben al dente servite in piatti fondi e date una piccola spolverata di Pecorino Romano grattugiato al momento, senza mescolare
16	Il gusto e la consistenza saranno diversi dai tradizionali piatti di pasta
17	Buon appetito e, come sempre, fatemi sapere