

UNA RICETTA OGNI 15 GIORNI

16 Maggio 2011

Scialatielli con Totani e Porri

Tempo di preparazione circa 40 minuti

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE:

8 Totani freschissimi di medie dimensioni
4 Porri
Scialatielli freschi, 300 grammi
Vino bianco, un bicchiere
Sale fino, Sale grosso, Pepe Nero
Pecorino Romano grattugiato, una manciata
Olio Extravergine di Olive

ATTREZZATURA NECESSARIA

Tagliere
Coltello da cucina
Tegame largo a bordo alto. Un salta pasta o un wok sono l'ideale Pentola per la cottura della Pasta
Grattugia
Macinapepe

1	Pulite e sciacquate bene i Totani. Tagliate i sacchi a rondelle e i ciuffi a metà
2	Mondate i Porri levando il fogliame verde e la punta. Eliminate il primo giro esterno. Tagliateli a rondelle fini. Come sempre, fate attenzione ad utilizzare solo la parte di gambo completamente bianca e tenera. Quando l'interno del Porro inizia a diventare verde chiaro fermatevi. Se lo desiderate potete tenere da parte altri giri di porro per guarnire i piatti di servizio, ponendoli stesi sotto la pasta oppure arrotolati di lato o, meglio, come la vostra fantasia vi suggerisce
3	Mettete due cucchiai da cucina di Olio extravergine di Olive nel tegame e ponete su fuoco molto basso
4	Aggiungete i Totani tagliati e lasciate cuocere sempre a fuoco basso al fine di garantire che i Totani restino ben teneri dopo la cottura. Mescolate frequentemente
5	Lasciate cuocere circa 15 minuti. I totani rilasceranno liquido che si consumerà piano piano in cottura. Passati i 15 minuti aggiungete il bicchiere di vino bianco ed alzate leggermente la fiamma per sfumare. Aggiustate di sale. Assaggiate prima di salare poiché i Totani sono già notevolmente saporiti. Tenete conto anche della spolverata di Pecorino Romano finale che contribuirà ad una ulteriore salatura
6	Manipolate un poco i Porri a rondelle per frantumarli. Aggiungeteli nel tegame e lasciate cuocere riportando il fuoco a regime basso
7	I Porri stuferanno lentamente legandosi all'intingolo. Mescolate spesso. Quando i Porri si saranno ben ammorbiditi spegnete il fuoco e lasciate riposare il sugo
8	Mettete a bollire l'acqua per la pasta. Consiglio di salare pochissimo. Gli Scialatielli freschi hanno una cottura tra i 6 ed i 7 minuti, andranno scolati bene al dente
9	Grattugiate una generosa manciata di Pecorino Romano e tenetela pronta per l'uso
10	Riaccendete il fuoco basso sotto il sugo per riportarlo in temperatura
11	A cottura ultimata scolate per bene gli Scialatielli e aggiungeteli al sugo nel tegame. Mescolate per bene fino a quando il sugo avrà completamente invaso gli Scialatielli
12	Posizionate il giro di Porro di guarnizione come meglio preferite sui piatti di servizio e suddividete la Pasta con tutto l'intingolo
13	Una macinata di Pepe Nero ed una spolverata di Pecorino Romano terminano la preparazione
14	Servite e ammirate la soddisfazione dei vostri commensali
15	Consiglio un Lacryma Christi del Vesuvio, Bianco, di Mastroberardino, capolavoro dei vigneti campani
16	Buon appetito e, come sempre, fatemi sapere