

N°6 - GIUGNO 2015 € 4,00

# LA CUCINA ITALIANA

Dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione

80

NUOVE RICETTE

**INEDITO MELONE  
DOLCE E SALATO**

**MICROONDE: GRANDI  
PIATTI IN POCO TEMPO**

**CIABATTA CONTRO  
BAGUETTE:  
QUAL È IL PANINO  
MIGLIORE?**

**IN VIAGGIO:  
IL COLLIO**



**A TUTTA FRUTTA**  
Uno spettacolare  
budino tricolore  
con fragole e lamponi

## FACILI & GUSTOSI

PASTE ESTIVE, INSALATE FANTASIA, DOLCI AL CUCCHIAIO



# PROFUMO *di MARE e di TIMO*

Il famoso formato di **PASTA ABRUZZESE** esaltato  
dai molluschi e dal top di pane rosolato

RICETTE TOMMASO ARRIGONI  
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI  
TESTI ANGELA ODONE  
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI  
STYLING BEATRICE PRADA





PRIMI

# Spaghetti alla chitarra con misto di conchiglie

COME  
SI FA

**IMPEGNO** Per esperti

**TEMPO** 2 ore

**INGREDIENTI PER 8 PERSONE**

1 kg vongole spurgate  
1 kg cannolicchi spurgati  
1 kg cozze pulite  
1 kg fasolari spurgati  
600 g pomodori 330 g farina 00 120 g tuorli  
110 g semola rimacinata di grano duro  
80 g pane casareccio 20 g zucchero  
3 cipollotti 2 uova peperoncino in polvere  
vino bianco secco aglio basilico timo limone  
olio extravergine di oliva sale

**1-2 IMPASTATE** la farina, la semola, le uova e i tuorli con 20 g di zucchero e 20 g di sale: dovrete ottenere un impasto abbastanza sodo. Raccoglietelo in una ciotola, sigillatela con la pellicola e lasciate riposare in frigorifero per 1 ora.

**3-4 RACCOGLIETE** in una casseruola 2-3 cucchiaini di olio, uno spicchio di aglio con la buccia, qualche foglia di basilico e portate sul fuoco; quando l'olio sarà caldo, unite i cannolicchi, dopo 1' bagnate con mezzo bicchiere di vino, coprite e dopo 5-6' spegnete. Ripetete queste operazioni con i fasolari, le vongole e le cozze. Riducete di 1-2' il tempo di cottura di vongole e cozze.

**5 SGUSCIATE** i cannolicchi e separate il "piede", la parte più tenera e chiara, dal resto del mollusco, che dovrete eliminare. Sgusciate anche le cozze, le vongole e la metà dei fasolari. Conservate tutti i liquidi di cottura filtrandoli insieme attraverso un colino foderato di cotone idrofilo.

**6 INCIDETE** la buccia dei pomodori con un taglio a croce, immergeteli nell'acqua bollente per meno di 1', scolateli, spellateli, privateli dei semi e tagliateli in dadini.

**7 AFFETTATE** i cipollotti e fateli imbiondire in una casseruola con 30 g di olio per 2-3', poi unite 100 g di liquido dei molluschi filtrato e i dadini di pomodoro, dopo 10' tutti i molluschi; dopo 5' salate e insaporite con peperoncino in polvere. Spegnete.

**8 STENDETE** la pasta a 2 mm di spessore e tagliate gli spaghetti alla chitarra con l'apposito strumento.

**9 FRULLATE** abbastanza finemente il pane nel robot da cucina e rosolatelo in padella con 20 g di olio, la scorza grattugiata di mezzo limone, uno spicchio di aglio con la buccia e le foglie di un paio di rametti di timo. Proseguite fino a quando non sarà diventato croccante.

**10 LESSATE** gli spaghetti in acqua bollente salata per 3', scolateli nella casseruola con il sugo, fateli insaporire sulla fiamma viva per meno di 1' e poi serviteli completando con il pane al timo.

➡ Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **10 aprile**



## AL BICCHIERE

Un bianco secco, sapido e floreale  
**Maremma Toscana Doc Vermentino  
2014 Tenuta Sassoregale**

Il profumo della macchia mediterranea, mescolato ad aromi di frutta bianca e di gelsomino, e il sapore minerale rivelano l'origine di questo vino intenso ed elegante, nato vicino al mare. Si serve a 10-12 °C su piatti di pesce e di verdura. 6,70 euro.

## LO STILE IN TAVOLA

Bicchieri Zafferano;  
spianatoia di legno Tescoma,  
ciotole di vetro Bormioli  
Rocco, casseruola  
dei cannolicchi Berndes.