



Pasta "All In" Nel Paese Delle Meraviglie

Scritta il 03 April 2015 da Chef David



Ingredienti

- Aglio: 1 spiccho
- Alici: 5 filetti
- Capperi: 1 cucchiaino
- Carote: 1
- Cipolla/e: 1
- Olio di Oliva Extravergine: q.b.
- Peperoncino fresco: un po
- Pistacchi: 20 gr
- Pomodori Pachino: 150 gr
- Prezzemolo: 50 gr
- Rucola (o rughetta): 50 gr
- Sedano: 1

Categoria

Pasta, Primi Piatti,

Per quante persone: 4

Costo: 5.00€

Difficoltà: 4

Minuti: 40 min

Avete presente Alice nel Paese delle Meraviglie?

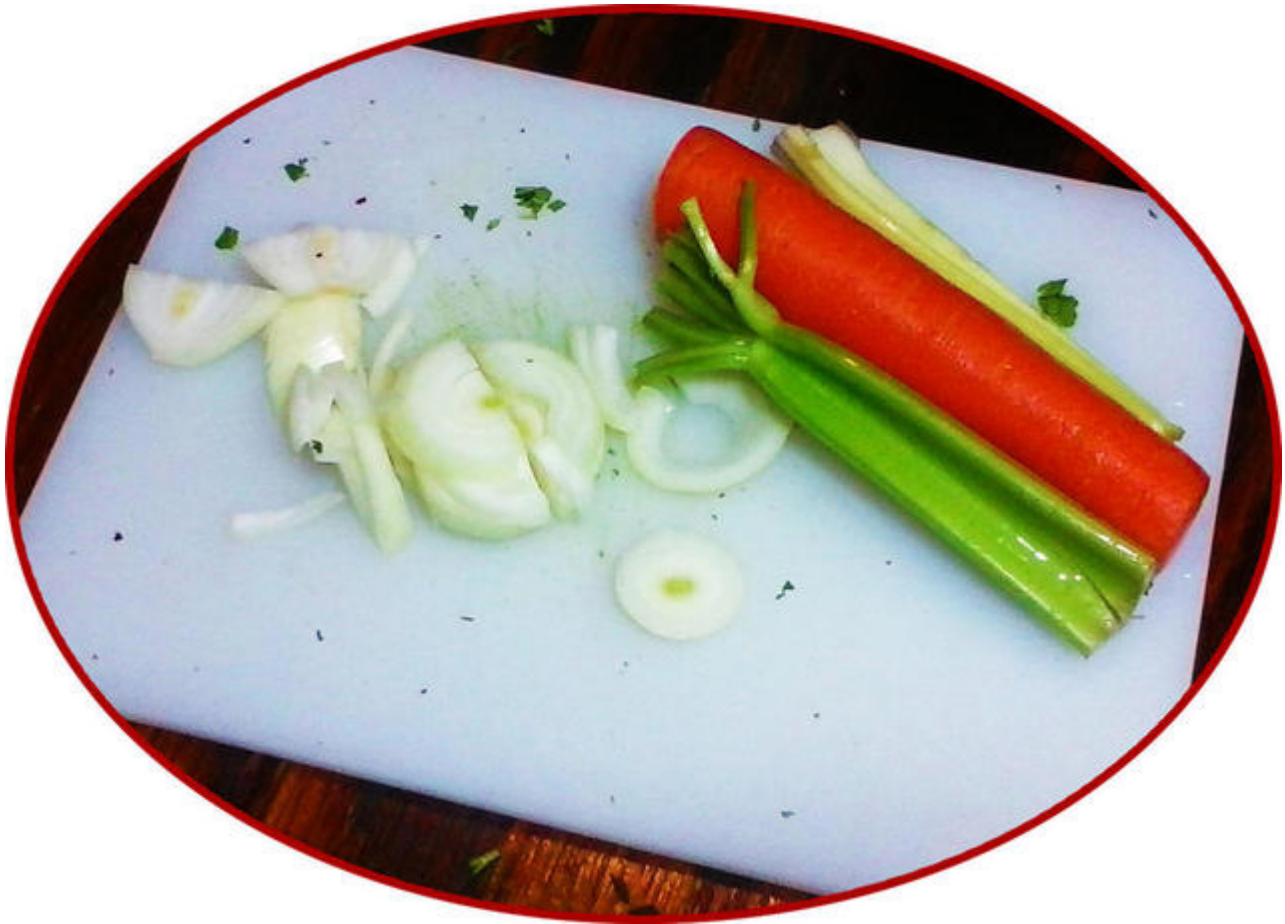
Immaginatela mentre gioca a poker texano in un torneo da 500000 dollari, e fa un irriverente "all in" davanti al Cappellaio Matto, allo Stregatto e alla Regina di Cuori... Trascinando nel piatto fiches di tutti i colori, con in mano un bel full di... rucola e pachino...



Vi capita mai di pensare ad una ricetta facendo delle strane associazioni non propriamente culinarie?

A me non tanto spesso, anche perchè, probabilmente, sarebbe preoccupante, tuttavia in questo caso particolare, mentre cucinavo, mi veniva sempre più in mente l'immagine di una apocalittica partita a poker, giocata da Alice, sul filo di lana, in un tavolo al centro del suo paese delle meraviglie...

Che dite potrebbe rendere l'idea?



I colori degli ingredienti come i colori delle fiches danno al nostro piatto un'aura tutta particolare, ricca di profumi e sapori; vista la premessa le Alici non potevano mancare, i pomodori pachino fanno la parte dei cuori, i capperi sono ovviamente le picche, la rucola e il prezzemolo ricordano i fiori e infine la carota, il sedano e la cipolla tagliati a cubetti faranno i quadri della situazione.... per il tipo di pasta la scelta è caduta sui tonnarelli (detti anche spaghetti alla chitarra), che mi è sembrato districarsi bene in questa piccola azzardata giungla di gusti e retrogusti...

Per prima cosa ho preparato un pesto di rucola e prezzemolo che ho prima tritato con la mezza luna e poi unito ad aglio, olio, pistacchi (sgusciati mi raccomando!) e peperoncino. Battendo il tutto in una tazza di metallo con un cucchiaino di legno, o se preferite in un classico pestello.



Quindi in una padella a parte ho soffritto con un filo d'olio, per qualche minuto la cipolla, poi ho aggiunto i pomodorini pachino tagliati in quattro, la carota e il sedano a cubetti, un cucchiaino di capperi sotto sale, e i filetti di alice sotto olio.

Fiamma alta, per 5 minuti, girate il tutto vorticosamente, abbassate il fuoco, fate cuocere per altri 5 minuti e spegnete. L'obiettivo è far sciogliere le alici mantenendo le verdure croccanti, appena scottate.

Il gioco è fatto (o se preferite le jeux sont fait come si direbbe ad un tavolo da gioco!), cuocete la pasta, levatela dal fuoco quando ancora manca qualche minuto, ripassatela in padella aggiungendo il pesto precedentemente preparato, spadellate come se non ci fosse un domani e gustatevi questa pasta "Tutto Dentro" proprio Come Quando Fuori Piove (Cuori Quadri Fiori Picche)...

E parafrasando un certo Arthur Schopenhauer che affermava: "Il destino mescola le carte e noi giochiamo." Noi diciamo... "il destino mescola gli ingredienti e noi cuciniamo"...