

La pasta alla carrettiera



di LUCA GUASTINI –

VITERBO – La pasta alla carrettiera la pasta alla carrettiera è un'antica ricetta di origine siciliana ispirata alla pasta che i carrettieri cucinavano durante i loro spostamenti utilizzando i pochi ingredienti che riuscivano a portarsi dietro. Si tratta quindi di un condimento molto semplice e senza cottura. La pasta in questione, infatti, viene condita con una sorta di emulsione di aglio, olio, peperoncino e prezzemolo con l'aggiunta di pecorino. Il risultato è un primo veloce e fresco adatto all'estate.

Ingredienti

250 g di spaghetti
100 g di pecorino grattugiato
un peperoncino fresco
uno spicchio d'aglio
un ciuffo di prezzemolo tritato
olio d'oliva
sale qb

Procedimento

Mettere sul fuoco una pentola con abbondante acqua e quando sarà ad ebollizione salare e buttare gli spaghetti. Nel frattempo tritare finemente lo spicchio d'aglio e il peperoncino e versare in una zuppiera. Aggiungere l'olio d'oliva e salare a piacere quindi emulsionare il tutto con una forchetta. Quando gli spaghetti saranno cotti, scolare e lasciare da parte un po' d'acqua di cottura. Versare gli spaghetti nella zuppiera con il condimento mescolando velocemente. Aggiungere il pecorino grattugiato assieme a un po' d'acqua di cottura, sempre mescolando per bene, per

formare un composto cremoso. aggiungere ora il prezzemolo tritato e servire.