

MATRICIANA



*1/2 chilo di spaghetti, pastificio Benedetto Cavalieri
300 g di guanciale Paolo Parisi
300 g di pecorino riserva di gregorio Rotolo
400 g di pomodoro fresco a filetti
sale qb pepe qb mezza cipolla
bianca olio extravergine*

Dopo la matriciana più gastrofighetta che non si può, ecco la **matriciana classica**, quella che tutta Roma si fregia di saper fare. Che sfama da generazioni romani e turisti,.



Di nuovo al taglio, il guanciale di Paolo Parisi a tocchi più grossi dovrà reggere il grasso che perde. Poi in padella a soffriggere. Si toglie, qualche pezzo resta ad insaporire il pomodoro pelato che si strama nel soffritto. La solita mezza cipolla a donare il suo afrore gagliardo. Pepe e sale solo quel che serve. La fiamma è ora bassa per consentire al pomodoro di farsi sugo e raccogliere tutta la forza.

Le narici si riempiono dell'aroma di cucina. Di sugo che si sta cuocendo, piano piano, senza fretta. Quando i filetti si sono sfaldati è il momento di aggiungere i tocchi di guanciale, così doneranno ancora di più quel delizioso profumo di maiale che è la cifra più bella di questo piatto ancestrale.



L'acqua è già sul fuoco, bolle placida, poi più nervosa. Bisogna scegliere la pasta. Il pacco di Atmosfera Italiana mi occhieggia da un'angolo della cucina. Per un piatto classico, ci vuole un classico e mi ricordo che [la dispensa di Atmosfera](#) contiene alcuni pacchi di spaghetti Cavalieri. Più classico di così? Andrea inizia a fremere, il profumo lo sta solleticando. Persino quella vecchia volpe di Vincenzo ha smesso di scattare foto. Apro il pacco e la solita confezione azzurra già mi fa salivare. La apro e tuffo gli spaghetti ritorti nell'acqua.

Ora viene il difficile. Bisogna aspettare che cuocia e si sa lo spaghettono pugliese si lascia aspettare. Un occhio all'orologio, sono quasi le sei. Oramai lo spuntino delle cinque è in fase digestiva. Il tempo di cambiare il long playing sul piatto, è il momento di Leonard Cohen. Rassicurante e perfetto per questa pasta antica e moderna.



Scoliamo la pasta, l'odore di grano è intenso, la padella sul fuoco, scalda il condimento. Il tempo di un rapido salto nel sugo, la classica per me chiede di essere mantecata, poi il pecorino intenso e *sauvage*. Spengo la fiamma, una girata di extravergine intenso e manteco energicamente, per inglobare quanta più aria possibile. I piatti sono già pronti, magicamente si sono palesati sul tavolo di servizio, quasi da soli...

Le porzioni vengono impiattate, e non c'è niente da fare, lo spaghetti sparge allegria contagiosa. Lo addento e mi struggo al sapore antico e consistenza rassicurante.

Riconosco il morso gagliardo del grano e dell'amido generoso che è la caratteristica più bella di Benedetto Cavaliere, non posso fare a meno di pensare quanto sia giusto su questa pasta un poco *mignotta* e molto mamma.

Pasta alla gricia



Oggi è tempo di **pasta alla gricia** e anche qua, permettetemi, non si scherza per niente.

Iniziamo con un pochino di storia, giusto perchè è sempre bene mettere i puntini sulle i : la pasta alla gricia secondo la tradizione sarebbe nata a Grisciano, vicino Amatrice, e non sarebbe altro che l'antenata della matriciana, la versione ancora più povera e contadina di quest'ultima data l'assenza del pomodoro.

Anche in questo caso non si ammette alcuna eccezione si usano bucatini, spaghetti o rigatoni (ciavattoni, bombolotti, chiamateli come vi pare!) ma anche le penne rigate, si usa pecorino romano e non parmigiano; ancora una volta, **NIENTE CIPOLLA NE' AGLIO** per lamiseriazozza perchè va bene che ognuno mangia e cucina come vuole ma certe tradizioni vanno rispettate oppure fate come volete e date un altro nome al vostro piatto

La ricetta è semplicissima: per prima cosa bisogna procurarsi del guanciale buono e tagliarlo a listarelle da rosolare in un padella antiaderente con poco olio e peperoncino spegnendo la fiamma quando il guanciale ha perso parte del suo grasso che si è trasformato in sughetto.

Nel frattempo si lessa la pasta in acqua salata e la si scola al dente mettendo da parte un pochino di acqua di cottura che servirà per addensare la salsina. Quindi non resta che versare la pasta scolata nella padella dove è stato saltato il guanciale aggiungendo pochissima acqua di cottura e mescolare il tutto per far amalgamare i vari sapori.

L'ultimo step è il pecorino grattugiato che va versato in abbondanza seguito dal pepe nero, immancabile in questo piatto; si serve aggiungendo altro pecorino romano a pioggia direttamente sulla pasta.

Non ho messo le quantità perchè ci si regola a occhio in base al proprio gusto!

Tempo di preparazione: 20 minuti

Risultato: va da sè che come per la matriciana e come per la carbonara, se si utilizzano ingredienti di prima scelta il sapore è fenomenale, il gusto unico e nonostante il piatto sia semplice, sicuramente non è banale!

Variante: anche in questo caso, niente nientissimo niente!

Curiosità: secondo la tradizione la gricia era preparata dai pastori che scendevano dalle montagne e usavano dunque prodotti economici e di facile reperimento. Si dice che la primissima gricia veniva preparata con la ricotta salata e non con il pecorino che invece veniva venduto perchè più redditizio. Pare inoltre che originariamente l'olio non si utilizzasse per far saltare il guanciale, lasciato sciogliere dentro il suo stesso grasso. Siamo nel campo del "si dice" ma ragionandoci è un "si dice" che convince

Spaghetti cacio e pepe



200 grammi di pecorino romano grattugiato

pepe nero macinato olio extravergine

d'oliva sale.

1. Cuocere gli spaghetti in acqua salata nel quale è stato versato un cucchiaio di olio di olive (per evitare che si trasformino in una massa informe) e nel frattempo versare in una ciotolina di vetro o di alluminio il pecorino romano e il pepe nero.
2. Alzare la pasta al dente (*non scolatela per carità sennò perde tutta l'acqua di cottura ed è finita!*) calcolando almeno 2 minuti prima della fine cottura, versarla nella ciotola con la miscela di pecorino e condirla per bene aggiungendo due mestoli di acqua di cottura per fare in modo che tutto si amalgami per bene. Potete anche mescolare pecorino e pepe nero in una padella grande dove poi scolerete gli spaghetti ricordandovi però che NON vanno cotti o messi ad amalgamare sul fuoco ma vanno amalgamati "a freddo".
3. Mescolare e servire immediatissimamente altrimenti la pasta si fredda e il formaggio si raggruma tutto.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Pasta alla carbonara



Se c'è una pasta che secondo me TUTTI dovrebbero amare, senza distinzioni di sesso, età e provenienza questa è sicuramente la **CARBONARA!**

Cosa serve per due persone un

uovo per ogni commensale

200 grammi di pasta 100 grammi di guanciale pecorino romano ad occhio (lo so che le ricette non si danno in questo modo ma non posso farci nulla) sale qb

Come si fa

1. La preparazione è banale ma accurata: prendere il guanciale e tagliatelo a quadrati quindi farlo rosolare in una padella e spegnere quando si sarà indurito e ben arrostito all'esterno.
2. Mentre la pasta cuoce in acqua salata sbattere con una forchetta le uova con il sale (non molto perchè il guanciale è già saporito), una manciata di pecorino e un pochino di pepe nero; scolare la pasta al dente, versarla nella padella dove è stato rosolato il guanciale e far assorbire il condimento mescolando con un cucchiaio di legno.
3. Versare la pasta nella pentola di cottura, aggiungere le uova sbattute e mescolare in modo che l'uovo si rapprenda ma non diventi tipo frittata quindi questa operazione va fatta a fornello spento; aggiungere altro pepe se vi piace ed eventualmente anche altro pecorino. Potete anche mescolare il guanciale nell'uovo in modo da permettere alla "salsa" di prendere sapore e poi versare la pasta nella padella di cottura del guanciale aggiungendo il mix uovo+guanciale e seguendo gli altri passaggi.