

## NONNA ADA IN CUCINA: LA PASTA RAPIDA- ricette svelte e facili

Inviato da Marista Urru  
sabato 22 marzo 2008

### LA PASTA

Solo oggi me ne sono accorta: non ho scritto nessuna ricetta per condire la pasta. Roba da matti, mi son detta, &ldquo;ma come, mi chiedono ricette svelte e facili; alcuni lettori da fuori Italia si collegano per ricette di verdure e ricette di cucina rapida, ed io pigra, sto trascurando il sito.. al lavoro allora e cominciamo da una cosa facile , facile: come si cuoce la pasta.. capito Lilly?

Allora, cominciamo col mettere sul fuoco un bel calderone di acqua, con la giusta quantità di sale.. e qui non so come dirvi se non il rituale q.b: l&rsquo;esperienza vi aiuterà. Comunque 10 gr per litro mi sembra una giusta dose.

Fate bollire l&rsquo;acqua salata e buttate giù la pasta; per il tempo, attenetevi a quello indicato sulla confezione, poi ognuno &ldquo;assaggiando&rdquo; si personalizza la cottura più o meno al dente.

E per oggi tre ricettine facili e rapide: pasta cacio e pepe; spaghetti al tonno; pasta al curry

### PASTA CACIO E PEPE

Apparentemente facilissima, una delizia in cui maestra era la sora Lella, sorella di Aldo Fabrizi( bei tempi!) ora la ricetta è stata variamente interpretata, con aggiunte di olio e perfino di burro, nella speranza di ottenere la famosa &ldquo;cremina&rdquo;, ma credetemi gli ingredienti sono solo , pasta, cacio, e pepe.

In questo caso, poiché dovrete usare pecorino romano, salate poco l&rsquo;acqua e mettete un 100gr di pasta a persona, ottimi i rigatoni anche se molti preferiscono gli spaghettoni ( a trovarne il formato!).

Io per ottenere la cremina mi avvalgo di 2 aiuti : scolo la pasta poco, di modo che non sia troppo asciutta, né troppo brodosa, e qui l&rsquo;esperienza è

insostituibile, poi uso per condirla un recipiente che si possa mantenere ben caldo, resistente al calore: Anche qui, non si deve esagerare, troppo caldo ammalopperebbe( scusate il termine poco elegante) il pecorino, come al solito l'esperienza è necessaria.

Allora : la pasta al dente versatela di fretta nel recipiente ben caldo, spolverate abbondantemente

di cacio pecorino che insisto , deve essere di ottima qualità; spolverate di pepe grattato al momento in quantità generosa. Portate a tavola di fretta e girate alla svelta, la cremina si forma perché il pecorino è grasso,e il piatto caldo aiuta molto.

## SPAGHETTI AL TONNO

Questa è davvero una ricetta facile e svelta. Soliti 100 gr di pasta a persona, acqua abbondante e poco salata. Preparate il condimento prima, prendete una padella capiente e in pochissimo olio fate soffriggere uno spicchio di aglio con un poco di peperoncino, quando è dorato aggiungete il tonno sgocciolato di gran parte dell'olio, fate amalgamare magari con l'aggiunta di un poco di acqua di cottura, spezzettando il tonno con un cucchiaino di legno. Mettete da parte e quando l'acqua bolle buttate la pasta, toglietela molto al dente, almeno un due minuti prima, mettetela nella padella, fatela saltare, se servisse con aggiunta di pochissima acqua di cottura, quando togliete la padella dal fuoco , aggiungete del prezzemolo tagliato sottilissimo, magari con le forbici da cucina.

A questa ricetta base, potete fare mille aggiunte : se avete dei pachini profumati e poco maturi, due o tre spaccati fateli soffriggere con l'aglio. Oppure, mentre cuoce il tonno aggiungete qualche capperone e qualche oliva nera denocciolata; o ancora se vi piace, aggiungete nella padella che soffrigge l'aglio, un rametto di rosmarino fresco che poi toglierete, insomma giocate con la fantasia

## PASTA AL CURRY

100 gr pasta a persona, olio, cipollotto, curry, 100 gr prosciutto cotto, parmigiano grattato

Anche qui, mentre lessate la pasta ( buoni in questo modo anche i tagliolini o le fettuccine ), mettete in padella con poco olio ad appassire la cipolla ( ora usate un cipollotto fresco) tritata finemente, a fuoco basso, attenti a non annerirla, sarebbe amara,se vi piace mettete ad indorarsi anche un paio di foglie di salvia; aggiungete poi mescolando la polvere di curry e togliendo dal fuoco, il prosciutto cotto tritato sottilmente; a questo punto in genere io salto nel condimento la pasta in fretta, ma c'è chi preferisce preparare magari più condimento e insaporire la pasta versandocelo sopra. Parmigiano a parte.

Comunque anche qui il segreto è di non fare la pasta troppo asciutta né troppo brodosa, si impara presto, basta un poco di attenzione