

INTRODUZIONE
P. 9

COME FARE
LA PASTA A MANO
P. 15

COME FARE LA PASTA
DI GRANO DURO
P. 21

COME FARE
LA PASTA ALL'UOVO
P. 18

DOMANDE FREQUENTI
P. 22

uno	Erbe e frutta a guscio	P. 26
due	Verdure	P. 54
tre	Legumi	P. 86
quattro	Patate e gnocchi	P. 108
cinque	Pesce e frutti di mare	P. 130
sei	Carne	P. 152
sette	Pasta in brodo	P. 200
otto	Ravioli e tortelli	P. 222

GRAZIE! GRAZIE!
P. 246

INDICE
P. 250

LA STORIA DELLE 'NONNE DELLA PASTA'

La mia prima visione di una nonna italiana fu un paio di ginocchia. La proprietaria, Maria, sedeva in un angolo seminascosto dell'ampia veranda della casa della famiglia Cardinale a Serra de' Conti, Marche. Produttori di vino di visciola, fatto cioè con le locali ciliegie selvatiche, avevo passato con i Cardinale il tempo di un'intervista, dopodiché mi avevano invitato a condividere un pasto più tardi quello stesso giorno. Arrivai da loro in una di quelle serate calde e perfette di tarda estate, con la luna che faceva virare il cielo a un'opalescente color prugna. Il giardino era bordato da pioppi, e lanterne antivento punteggiavano il cielo notturno, diffondendo un bagliore suggestivo. Il lungo tavolo su cavalletti era stato posizionato fuori, sul terrazzo, vicino alla porta della cucina: era carico di grosse brocche gelate di verdicchio con la calura dell'aria che creava goccioline di condensa sulla superficie del vetro.

Era una delle prime volte che venivo invitata in una casa italiana, e nonna Maria aveva allestito un banchetto. Innanzitutto arrivarono gli antipasti: saporito Parmigiano Reggiano, scaglie di pecorino giovane e agliose fette di un locale salame spalmabile chiamato ciauscolo. Poi giunsero in tavola paffuti ravioli ripieni di ricotta, conditi con un sugo semplice preparato con cubetti di pomodori saltati in padella, basilico e fragrante olio d'oliva. Seguì un ricco piatto di carne: coniglio disossato e arrotolato ripieno di un abbondante trito di foglie di finocchio selvatico e aglio, quindi brasato nel vino bianco. Non potevo credere che tutto quello fosse l'opera di una sola persona e non di un team di consumati chef. Tutti sorrisero e indicarono i recessi ombrosi, dove scorsi le sopra menzionate ginocchia. Alla fine riuscirono a convincere nonna Maria a raggiungere la tavola, ma lei rifiutò di sedersi. Dopo una serie di sorrisi e incantevoli espressioni di modestia, scomparve di nuovo nella sua cucina.

Per chi vive in Italia – ma anche per chi vive altrove – è difficile non subire il fascino dell'ossessione nazionale per la pasta. La cittadina dove abito, Cingoli, con solo 10.000 abitanti, dà lavoro a due negozi di pasta fresca. È un articolo preso assai sul serio, a cui si annette grande importanza. Il cane del mio vicino si ciba felicemente di pasta; pur essendo entrambi sposati, il mio elettricista torna a casa della mamma per pranzo ogni giorno, mentre sul suo furgone l'idraulico ha un fornello a bombola per quando deve fare interventi troppo lontani dalla casa della madre. Nel parlare con il cordiale direttore del supermercato del posto, Alessandro, gli chiesi quale conoscenza avesse delle locali ricette di pasta... e naturalmente lui suggerì di coinvolgere sua nonna, un'altra Maria (87 anni).

La famiglia allargata di Alessandro abita in una schiera di case in pietra nella città vecchia. L'ordinata cucina di Maria era scurita dal rivestimento di pannelli in legno, con una luce centrale a sospensione e una finestrella. Era quello il suo regno, e lei vi si affacciava, mostrandomi piccoli pacchetti di soffritto



TROFIE CON SALSA AL BASILICO DI ROSETTA

DOSI PER 4 PERSONE

PER LA PASTA

400 gr di farina 00 o farina multiuso
180 ml di acqua bollente - o in quantità
sufficiente per compattare l'impasto

PER LA SALSA AL BASILICO

2 cucchiaini di pinoli
1 grosso spicchio di aglio
75 ml di olio extra vergine di oliva
150 gr di foglie di basilico fresco
4 cucchiaini di formaggio prescinsêua
o yogurt tipo greco
80 gr di grana padano o parmigiano
reggiano grattugiato
20 gr di pecorino sardo grattugiato
1/2 cucchiaino di sale fino

PER SERVIRE

150 gr di fagiolini spezzati in due
(opzionale)

Il pesto alla genovese è tra i condimenti più conosciuti al mondo. Il termine pesto è diventato sinonimo di qualsiasi combinazione di erbe e frutta a guscio che stiano bene insieme. Rosetta e le sue amiche aggiungono al pesto un 'poco tradizionale' formaggio fresco chiamato *prescinsêua*, dal sapore agro come lo yogurt e di consistenza simile alla ricotta. L'hanno scelto perché è buono, certo, ma anche perché è un'alternativa meno costosa di altri formaggi. Ho chiamato la ricetta di Rosetta 'con salsa al basilico' invece del tradizionale 'al pesto', perché risulta più cremosa.

Il pesto alla genovese è servito con le trofie. Solo di recente si produce questo tipo di pasta con trafilatura al bronzo, ma fino a poco tempo fa il pastificio locale di Sori ne commissionava la preparazione alle signore della zona. Tra le quali anche Rosetta, che dopo essersi sposata voleva avere una piccola entrata mentre cresceva i figli, e così imparò a farle. Dice che le ci è voluta molta pratica per imparare a fare il giusto movimento e la pasta tutta della stessa misura; ora le viene naturale ed è talmente brava da essere stata ospite in programmi tv e YouTube (Pasta Grannies, per nostra fortuna).

Mettete la farina in una ciotola e aggiungete gradualmente l'acqua. Con una forchetta fate un impasto morbido ma non appiccicoso. Su una spianatoia infarinata lavoratelo fino a renderlo liscio. Ci vorranno circa 10 minuti. Coprite la pasta con la ciotola in modo che non si secchi e lasciatela riposare per 30 minuti.

Prendetene un pezzettino (all'incirca grande come un pisello) e stendetelo sulla spianatoia con il palmo della mano verso l'esterno, dandogli la forma di un fuso. Tirate indietro il palmo in diagonale, premendo delicatamente ma con decisione sulla pasta con il lato della mano. Il pezzetto di pasta si dovrebbe attorcigliare come un cavatappi. Se non riuscite a mano, potete sempre provare con un raschietto. Preparate la salsa passando al mixer tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo. Assaggiate e salate, se necessario.

In una casseruola grande portate l'acqua a ebollizione, salate e riportate a bollore, versate le trofie e fate cuocere per circa 2 minuti. Assaggiate per verificare la cottura. Scolate la pasta con una schiumarola e mettetela in una grossa ciotola. Se volete, sbollentate per 3 minuti dei fagiolini e aggiungeteli alla pasta. Quindi unite la salsa al basilico. Non serve aggiungere altro formaggio.



È meglio preparare la pasta il giorno prima, perché ci vuole un po' di tempo per prendere la mano.



RASCHIATELLI CON PEPERONI ROSSI DI MARIA

DOSI PER 4 PERSONE

PER LA PASTA

400 gr di farina di semola rimacinata
180-200 ml di acqua tiepida
2 gr (1/2 cucchiaino) di sale

PER IL SUGO

2-4 peperoni rossi allungati (a seconda della taglia)
3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva
2 spicchi d'aglio affettati
6-7 grossi pomodori maturi e saporiti
un mazzetto di basilico
sale

PER SERVIRE

ricotta salata grattugiata

Preparate l'impasto della pasta come descritto a p. 21. Dividete l'impasto in pezzi della grandezza di un'albicocca e fatene dei rotolini circa dello spessore del germoglio di un asparago, o simile - né troppo sottili né troppo spessi - a meno che non vogliate che i raschiatelli vengano così, naturalmente. I raschiatelli di Maria sono lunghi tre dita, perciò prendete la misura delle prime tre dita sul rotolino di pasta e tagliate dei pezzi della stessa lunghezza. Per dargli la forma, mettete le dita sul bordo esterno di

Maria e suo marito sono agricoltori, hanno vigneti e coltivano grano. Maria dice: "Siamo proprietari di questa fattoria, ma i miei genitori erano braccianti e lavoravano nei campi tutti i giorni. Quando avevo circa otto anni, mi chiesero di fargli trovare la pasta pronta al ritorno a casa. E così fu. Da allora preparo i raschiatelli. Più persone ci sono, più grossi i raschiatelli possono essere. Guardate questo. In dialetto è chiamato dieci-dita." Maria pianta tutte le dita, pollici compresi, in un rotolino di impasto e lo tira da una parte all'altra della spianatoia. "Sono grandi quasi quanto un baccello di fave, ma così si sfamano in fretta tante persone".

Da scrupolosa coltivatrice, il campo di Maria a metà estate è pieno di rigogliose piante di pomodoro e peperone in file perfettamente allineate. "Il segreto per essere dei buoni orticoltori è dare alle piante tanto amore, a cominciare dal terreno." I suoi peperoni sono della varietà chiamata peperone di Senise: un peperone rosso dalla buccia sottile, allungato, dall'aspetto un po' ammaccato, che è molto dolce. In estate, i portici ombrosi di casa sua sono ornati di peperoni messi a essiccare. È improbabile che troviate i peperoni di Senise al vostro mercato locale, quindi scegliete un qualsiasi peperone rosso allungato, come il Romano.

un pezzo di impasto e tiratele da un lato all'altro, premendo. Maria usa entrambe le mani contemporaneamente per velocità. Una volta preparati, potete lasciarli ad asciugare, ma ricordate che impiegheranno più tempo a cuocere.

Per preparare il sugo, rimuovete la parte fibrosa dei peperoni e tagliateli a strisce sottili. Scaldate l'olio in una padella a fuoco medio-basso. Buttate i peperoni con l'aglio e lasciate ammorbidire il miscuglio senza che caramelli, mescolando spesso; dovrebbero volerci circa 10 minuti.

Tagliate i pomodori a pezzetti, aggiungeteli in padella con un pizzico di sale e cuocete il tutto a fuoco lento, finché non otterrete un sugo denso, corposo, il che dovrebbe richiedere circa 25 minuti. Se le verdure non si sono sfaldate a sufficienza prima che i succhi siano evaporati, aggiungete un po' d'acqua. Se vi è più comodo, preparate questo sugo in anticipo. Staccate le foglie di basilico dal gambo e aggiungetele mescolando.

Portate a ebollizione una pentola d'acqua, salatela e buttate la pasta. Quando sale in superficie, lasciatela sobbollire per 4-5 minuti; il tempo dipende dalle dimensioni dei vostri raschiatelli. Addentatene uno per verificare la cottura. Scolate la pasta. Mescolate i raschiatelli col sugo, aggiustate di sale e impiattate con abbondante ricotta salata grattugiata.



TAGLIATELLE 'PAGLIA E FIENO' COI PISELLI DI ROSA

DOSI PER 6 PERSONE

PER LA 'PAGLIA'

300 gr di farina 00 o farina multiuso
3 uova

PER IL 'FIENO'

300 gr di farina 00 o farina multiuso
2 uova
100 gr di spinaci freschi

PER IL CONDIMENTO DI PISELLI

3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
50 gr di pancetta dolce a cubetti
1 grossa cipolla affettata fine
200 gr di piselli fini (freschi o surgelati, a seconda del periodo dell'anno)
250 gr di passata
sale

PER SERVIRE

parmigiano reggiano grattugiato

Rosa è una signora vivace, allegra e minuscola che per raggiungere comodamente la spianatoia ha bisogno di un rialzo. Ora pensionata, una volta lavorava come cucitrice. Per lei preparare la pasta è un compito che le dà grande soddisfazione. Quando le ho chiesto quale fosse il segreto per fare bene la pasta, Rosa ha alzato le spalle. "Beh, è quello che fai, no? Devi avere una buona farina e impastarla bene," ha risposto mentre continuava a stendere la pasta con vigore. Rosa dice che: "l'aggiunta di spinaci rende l'impasto più fragile, perciò è meglio usare il mixer per amalgamare gli spinaci con le uova e formare un liquido" perché così l'impasto resta più uniforme.

Questo piatto viene dall'Emilia Romagna, dove in autunno i funghi possono prendere il posto dei piselli.

Preparate i due tipi di pasta (paglia e fieno) come descritto a p. 18. Per la pasta agli spinaci, fate come dice Rosa e amalgamate gli spinaci e le uova prima di aggiungerli alla farina, poi proseguite con la normale preparazione dell'impasto. Stendete i due impasti in grandi dischi di circa 2 mm di spessore. Mentre le sfoglie riposano, preparate il condimento di piselli. Scaldate l'olio d'oliva in una padella e aggiungete la pancetta. Friggetela per far rilasciare il grasso, poi aggiungete la cipolla affettata. Continuate a rosolare finché la cipolla si sarà ammorbidita: ci vorranno circa 7 minuti. Buttate i piselli e la passata e salate. Aggiungete una tazza d'acqua e lasciate ridurre il sugo finché non sarà denso al punto che quando ci passate il cucchiaio attraverso riuscite a scorgere per un istante la base della padella.

Arrotolate la sfoglia gialla come fosse un tappeto e tagliate la pasta da un capo all'altro a formare delle striscioline della larghezza di circa 7 mm. Scrollatele, poi ripetete l'operazione con la sfoglia agli spinaci. Rosa stende le due sfoglie insieme, come si vede nella foto, ma è molto più facile farlo separatamente. Mischiate le striscioline con le dita.

Portate a ebollizione una grossa pentola d'acqua salata. Buttate la pasta e quando l'acqua torna a bollire cuocete per 2-3 minuti, assaggiando per verificare la cottura.

Tenendo da parte un paio di mestoli di acqua di cottura nel caso vogliate ammorbidire il misto di piselli, scolate le tagliatelle e mescolatele al sugo, che i due colori dovranno prendere in modo uniforme. Servite con abbondante parmigiano reggiano.





CRESC'TAJAT CON FAGIOLI DI ANNA

DOSI PER 6 PERSONE

PER LA PASTA

200 gr di farina per polenta istantanea
100 gr farina 00 o farina multiuso

PER I FAGIOLI

250 gr di fagioli borlotti secchi
1 carota
1 gambo di sedano
50 gr di lardo o pancetta
4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
1 cipolla, affettata
1 spicchio d'aglio, tritato
1 salsiccia fresca, privata del budello
esterno (ma non buttatelo via)
200 gr di passata
sale

PER SERVIRE

50 gr di pecorino grattugiato
olio extra vergine di oliva

Il giorno precedente preparate la polenta seguendo le istruzioni sulla confezione. Nel raffreddarsi la polenta si rapprenderà, ma sarà ugualmente possibile tagliarla con una forchetta. Occorrono circa 300 gr di polenta.

Mettete in ammollo i fagioli sommergendoli così che l'acqua li superi di almeno 5 cm; lasciateli 8 ore o tutta la notte. Quindi scolateli, metteteli in pentola con la carota e il sedano (che insaporiranno il brodo) e cuocete finché non saranno ben cotti. Il tempo di cottura dipende dai fagioli; ci vorranno circa 45/60 minuti. Teneteli da parte nel brodo mentre preparate la pasta.

Schiacciate la polenta mescolandola con la farina e lavoratela finché non ne vedrete più tracce

Anna vive in un vecchio mulino oggi riconvertito in B&B, dove un tempo i produttori di seta venivano a lavare i loro tessuti. Siamo arrivati quando la casa era ammantata di glicine in fiore, con in sottofondo il suono dell'acqua che gorgogliava sui ciottoli e il vociare degli ospiti che si godevano il sole. Anna è una cuoca entusiasta, che ama condividere con gli altri le ricette tradizionali della zona di Pesaro e Urbino. I cresc'tajat sono un ottimo esempio di cucina povera. Un tempo si facevano con gli avanzi di polenta e si servivano con verdure selvatiche bollite o fagioli; è questo che Anna ha preparato per noi. Se non avete il lardo potete sostituirlo con della pancetta semplice o affumicata.

nell'impasto. Dividete quest'ultimo in tre parti, formando tre polpette. Mantenendole ben infarinate, spianate fino a raggiungere uno spessore 2 o 3 mm, come per la pasta brisé. Tagliate per il senso lungo creando delle strisce di circa 4 cm di larghezza, poi tagliate in diagonale ottenendo delle losanghe. Per evitare che si incollino, Anna dispone le losanghe su un vassoio e le ripone in freezer finché non sarà il momento di cuocerle. Fate così anche voi.

Sminuzzate il lardo o la pancetta aiutandovi con una mezzaluna o un coltello ben affilato. Scaldate l'olio in una padella a fuoco moderato e soffriggete la cipolla finché non sarà dorata; ci vorranno circa 7 minuti.

Aggiungete l'aglio e cuocete per un altro minuto.

Friggete la salsiccia sgranata finché non sarà imbrunita, ci vorranno altri 5 minuti circa, e aggiungete la passata di pomodoro assieme a 2 mestoli di brodo di fagioli. Salate e lasciate cuocere per 15 minuti. Se volete, potete aggiungere la cotica del lardo o pancetta.

Scolate i fagioli e aggiungeteli al sugo per farli riscaldare.

Portate una grossa pentola di acqua salata a ebollizione, aggiungete il sale, quindi riportate a bollire. Prendete i vostri cresc'tajat dal freezer e gettateli direttamente nell'acqua. Quando affioreranno, saranno cotti. Aiutandovi con un colino o un mestolo forato, raccoglieteli e mescolateli al sugo coi fagioli.

Servite immediatamente e lasciate che ognuno si serva di pecorino grattugiato e olio.

RAVIOLE DELLA VAL VARAITA DI DOMENICA

DOSI PER 4 PERSONE

PER LE RAVIOLE

1 kg di patate farinose, con la buccia
200 gr di tomino di Melle o altro
formaggio fresco (v. introduzione)
250 gr di farina 0 o farina multiuso
sale

PER SERVIRE

75 gr di burro (anche se Domenica ne usa
molto di più!)
100 ml di panna light
parmigiano reggiano grattugiato

Le raviole non sono ravioli, ma gnocchi a forma di sigaro tipici della Val Varaita, in Piemonte, presso il confine francese. Le patate vengono mischiate a un formaggio locale di latte vaccino chiamato tomino di Melle. È un formaggio fresco, che deve maturare solo cinque giorni prima di essere usato. La robiola, anch'essa piemontese, è un ottimo sostituto, ma qualsiasi formaggio fresco andrà bene. Anche un formaggio di capra sarebbe ottimo. Per condire Domenica suggerisce di usare il miglior burro d'alpeggio reperibile. È un piatto delle grandi occasioni, solitamente preparato per feste di battesimo e fidanzamento. L'uso generoso di burro è una delizia!

Fate bollire le patate in acqua salata. Quando sono cotte, scolatele e pelatele. Passatele ancora bollenti nello schiacciapatate o nel passaverdura, quindi spianate la purea sopra l'asse ben infarinata. Sbriciolate o schiacciate il tomino di Melle e spargetelo sopra le patate assieme alla farina. La purea bollente farà sciogliere il formaggio. Amalgamate il tutto e lavorate l'impasto finché gli ingredienti non saranno ben legati. Aggiustate di sale. Dividete l'impasto in pezzi grandi quanto un pugno poi, arrotolandoli, assottigliateli sino a raggiungere il diametro di un filoncino. Tagliate in sezioni da 3 cm, poi prendetele e fatele rotolare sulla spianatoia per dare a ciascuna di loro forma a fuso lunga 5-7 cm. Scaldate il piatto di portata in forno. Portate a ebollizione una grossa pentola d'acqua, aggiungete sale e riportate bollire. Per non riempire eccessivamente la pentola è probabile che dobbiate cuocere le raviole in più riprese. Quando affiorano in superficie, raccoglietele con un colino o un mestolo forato e disponetele sul piatto caldo. In un tegamino fate friggere il burro finché non sarà dorato e profumato di noce. Domenica si spinge un po' più in là, lasciando che si creino dei puntolini neri sul fondo del tegamino. In un altro tegame fate scaldare la panna. Versate sopra le raviole il burro fuso, la panna calda e una manciata di parmigiano reggiano grattugiato. Ad alcuni piace passarle rapidamente al grill (prima però accertatevi che il piatto possa andare in forno).



TACCUNA CON TONNO, CARCIOFI E GAMBERI DI LINA

DOSI PER 6 PERSONE

PER LA PASTA

600 gr di farina di semola rimacinata
(meglio se di grano della tradizione),
più un altro po' per infarinare
270-300 ml di acqua tiepida

PER IL SUGO CON PESCE E CARCIOFI

1 limone
6 grossi carciofi
4 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
1 grosso spicchio d'aglio
3 cucchiaini abbondanti di prezzemolo
finemente tritato
300 gr di filetto di palamita o tonno,
tagliato a dadini di 3 cm
un pizzico di peperoncino
12 gamberi crudi
20 gr di parmigiano reggiano grattugiato
(possibilmente invecchiato 30 mesi)
sale

Fate la pasta come descritto a p. 21. Spianate riducendola a 2 mm di spessore, poi tagliatela a grosse strisce larghe 2,5 cm circa e lunghe 15 cm. Infarinare i taccuna e metteteli da parte mentre preparate il sugo di pesce e carciofi (non serve coprirli). I carciofi tendono rapidamente a ossidare, perciò riempite una terrina d'acqua e spremeteci del limone. Aggiungete anche le due metà del limone. Pulite i carciofi come descritto a p. 72 (lasciando i gambi intatti e le teste del carciofo intere). Appena

La settantenne Lina non si definisce una cuoca: "Faccio cucina casalinga," dice, nel riferirsi ai piatti che cucina nella Taverna Cialoma a Marzamemi, in Sicilia. Il locale ha gli infissi azzurri, e gli interni sono piastrellati col tipico arancio-albicocca e azzurro della Sicilia, e decorati con pizzi d'epoca. Sul retro c'è una terrazza con i tavoli, a un metro dai quali si sente il dolce sciabordio delle onde. Siamo stati da lei una mattina di primavera subito prima della stagione del tonno, perciò ha usato la palamita. Ha carne simile, ben soda, e anche il sapore ricorda il tonno, dunque se preferite potete usarla.

Per fare i taccuna Lina usa una farina di grano duro siciliano dell'antica tradizione, macinata di fresco, che dà alla pasta un meraviglioso aroma di noce e una texture ruvida; cercate di reperirne una simile.

puliti, immergeteli in acqua e limone.

Una volta terminato, trasferite acqua e carciofi (senza limone) in una casseruola e disponete i carciofi in modo tale che i gambi sporgano dall'acqua.

Aggiungete un cucchiaino di sale, mettete il coperchio e fate cuocere a fuoco lento per circa 30 minuti, finché non risulteranno morbidi. Per verificare la cottura infilate col coltello: non dovrete incontrare resistenza. Scolateli e tagliateli per il lungo, in 6 parti.

Portate a ebollizione una pentola d'acqua salata per la pasta. Nel frattempo preparate il sugo di pesce. In una padella, riscaldare l'olio d'oliva a fuoco medio-alto.

Aggiungete lo spicchio d'aglio intero e il prezzemolo tritato, poi il pesce a dadini, quindi il sale e il peperoncino. Friggete a fiamma viva per circa 3 minuti, rigirando il pesce con una paletta da cucina a metà cottura finché la carne non sarà sbiancata. Mescolando, incorporate i carciofi a fette e fate andare finché il pesce non sarà cotto. Togliete lo spicchio d'aglio.

Gettate la pasta nell'acqua bollente e fate cuocere per circa 4 minuti; addentatene un pezzo per verificare la cottura. Con un colino o una schiumarola raccogliete la pasta e aggiungetela al sugo di pesce. Buttate i gamberi nell'acqua della pasta: basterà un minuto perché diventino rosati. Scolateli e aggiungeteli alla pasta.

Unite pesce, pasta, gamberi e parmigiano reggiano. Servite subito, preferibilmente al sole.



Per i suoi taccuna Lina usa una farina di grano duro siciliano dell'antica tradizione appena macinato, che dà alla pasta un meraviglioso aroma di noce e una texture ruvida; cercate di reperirne una simile.







PER LA PASTA

400 gr di farina di semola rimacinata
200 ml di acqua tiepida
2 gr (1/2 cucchiaino) di sale

PER IL SUGO DI SALSICCIA

2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
1 spicchio d'aglio
400 gr di polpa di pomodori in scatola
sale
350 gr di salsiccia, ad es. lucanica,
capocollo o salsiccia con finocchietto,
tagliata a dadini

PER SERVIRE

2 cucchiaini di rafano grattugiato
al momento (o a piacere)
pecorino grattugiato, abbondante

Preparate l'impasto come descritto a p. 21. Per fare questo piatto, Lucia fa i *raschiatelli* larghi tre dita. Tagliate un pezzo di impasto e tiratelo con le mani fino a farne dei rotolini spessi quanto un dito. Tagliateli a tocchetti della lunghezza di tre dita. Con le dita premete sul tocchetto e trascinate verso di voi, creando un incavo. Ripetete questo procedimento finché non avrete finito tutto l'impasto.

Per il sugo, in una casseruola fate scaldare l'olio e aggiungete l'aglio. Lasciatelo rosolare per 2 minuti e poi aggiungete i pomodori. Aggiustate di sale e fate cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti. Prima di aggiungere la salsiccia a pezzetti deve diventare un sugo denso. Continuate a far cuocere il sugo per riscaldare bene la salsiccia, che comunque non ha bisogno di molta cottura. Infine, eliminate lo spicchio d'aglio.

In una grande casseruola, portate a ebollizione l'acqua, salate e buttate la pasta. Quando i *raschiatelli* verranno in superficie, assaggiatene uno per verificare la cottura. Se serve, lasciate ancora un po' a cuocere.

Scolate la pasta e conditela con il sugo. Servite con una spolverata di rafano e di formaggio.







GRAZIE! GRAZIE!

Sulla copertina c'è il mio nome, ma Pasta Grannies è un'opera corale. Innanzitutto non sarebbe mai stato possibile realizzare questo libro senza le meravigliose donne (e uomini) che mi hanno accolta nella loro cucina: quasi 300, che compaiono su YouTube. Grazie di cuore. Grazie a tutti coloro che mi hanno aiutato con il canale YouTube: Livia De Giovanni, Charlie Williams, Andrea Neri, Amanda Villa-Lobos, Heliana Trovato, Julia and Pino Ficara, Gianluca Giorgi, Megan Macqueen, Henry Bennison, Olivia Williamson, Gerry Diebel. Grazie alle innumerevoli persone che mi hanno aiutato strada facendo: Paolo Arrigo e famiglia, Hana Asbrink, Paolo Bellantuoni, Alessandro Bravi e sua nonna Maria, Maria Pia Castelli e il marito Enrico, Monica Cesarato, Adam Chervis, Carmelo Chiaramonte, Jon Elek, Ettore Favini, Fabbio Ferrara, Ursula Ferrigno, Renzo Ibba, Renata, Raffaele e Valentina Giacobazzi, Caimin Jones, Michelle Lovric, Mort e Simona Mirghavameddin, Marina O'Loughlin, Nick Patten, Anders Sodergen, Wendell Steavenson, Carla Tomasi, Alexis Tymon, Marco Carini, Mario Ferrara e Karima Moyer Nocchi.

Ringrazio il meraviglioso team della Hardie Grant Books: Kajal Mistry, Kate Pollard, Stephen King, Eila Purvis, Emma Marijewycz, Laura Willis, Laura Eldridge, Ruth Tewkesbury; il favoloso team di fotografi: Emma Lee, Indi Petrucci, Marina Filippelli, Kitty Coles, Imogen Wok; e il team di valenti progettisti grafici: Clare Skeats, Evi O e Susan Le.

Sono grata a mia mamma Sue per essere sempre disponibile ad aiutare e per essere l'originaria 'nonna della pasta'; a mio papà Hugh, che era mio saggio consigliere e grande sostenitore, e che mi ha insegnato e essere sempre curiosa e a imbarcarmi in avventure che durano da tutta una vita. Ultimo, ma non in ordine di importanza, un grazie a mio marito Billy Macqueen, senza cui queste avventure non sarebbero affatto divertenti.



