

VI RUBO UN MINUTO

Spaghetti alla Carrettiera

ANTONELLO COLONNA

Spaghetti alla carrettiera

Volendo fare un parallelo con i nostri giorni, si potrebbe paragonare questo primo alla pausa pranzo dei tassisti al servizio nella Capitale, che ogni giorno traghettano turisti, uomini d'affari e romani dall'aeroporto in città. Niente a che vedere però con la sosta al primo fast food o con un panino senza fantasia. Perché i carrettieri romani, che nei primi del '900 accompagnavano i forestieri o trasportavano carbone e legna fin dentro le porte della città con un carro trainato da un cavallo o da un asino, consumavano un pasto frugale, sì, ma gustosissimo. A base di spaghetti - per l'appunto - alla carrettiera. Prediletto da chi svolgeva quest'attività perché per servirlo in tavola erano sufficienti pochi minuti: giusto il tempo di una sosta ristoratrice in trattoria, dove l'ostesi affrettava a mettere su una

padella con olio, aglio, cipolla e una spolverata di pan grattato.

La ricetta che vi propongo oggi è ispirata come sempre alla tradizione. Ma diversamente dagli osti che servivano gli antichi carrettieri, prendiamoci qualche minuto in più per insaporire la salsa. E altrettanti per assaporarla

100 grammi di pan grattato
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva sale

Preparazione:

In una padella fate soffriggere l'olio, mezza cipolla, l'aglio e il peperoncino. Quando l'aglio sarà dorato toglietelo e aggiungete il pan grattato che lascerete rosolare. Salate e lasciate cuocere a fuoco moderato per venti minuti. Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata. Scolate al dente e condite infine con la salsa.

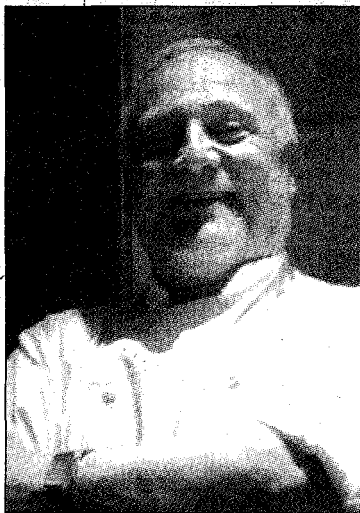
Beviamoci sopra di M. Claudio Comparini

Scelgo un vino della tradizione ormai tornato attraverso una filosofia che punta alla qualità e non più solo alla quantità agli antichi splendori, il Frascati Superiore. Quello delle storiche Cantine Conte Zandotti, dall'uvaggio tipico di autoctoni laziali, è di struttura ed armonico. Una gradazione abbastanza elevata sostiene un naso fruttato, morbido con sentori di frutta bianca e di frutta esotica ravvivati da gentili note di erbe aromatiche. Il gusto è pulito, l'alcol è presente ma in equilibrio con una bella struttura. Un bel finale di toni aromatici di erbe mediterranee e una chiusura tipicamente con sentori di mandorla. Un abbinamento bello in struttura e in gusto con l'arricchimento della sapidità del piatto.

Il Vino - Frascati Superiore, Cantine Conte Zandotti

Ingredienti

Dosi per 4 persone:
320 grammi di spaghetti
1/2 cipolla
1 spicchio d'aglio
peperoncino



IL NUMERO UNO
Lo chef Antonello Colonna

