

VI RUBO UN MINUTO

Spaghetti with meatballs

ANTONELLO COLONNA

Piatto forte di molti ristoranti Italiani negli Stati Uniti, gli spaghetti meatballs, vengono presentati come una ricetta tipica della tradizione italiana.

In realtà sono un'invenzione tutta americana, frutto però della creatività delle donne italiane emigrate negli States agli inizi del '900: dovendosi vedere, per preparare il sugo, con pomodori acquosi, furono obbligate ad aggiungervi il concentrato, esagerare con le erbe aromatiche per insaporire la salsa ed arricchirlo con le polpette di quella carne che in America abbondava, mentre nell'Italia d'inizio secolo era un lusso per pochi. Del resto l'odorino che ci solletica le narici avvisandoci ch'è pronto in tavola e ci fa venire l'acquolina in bocca lo riconosceremo ovunque: quel profumo che ci fa sentire a casa, quella fragranza che, passando per il

naso, ci arriva direttamente al Cuore, ricordandoci i pranzi in famiglia, la mamma in cucina, le chiacchiere intorno alla tavola,

l'arrosto che si crogiola nel forno o il pesce che sfrigola in padella, il profumo della peperonata o della Torta alla Vaniglia.

Una ricetta "inventata", frutto dell'amore di nonne e mamme, che s'erano dovute arrangiare con gli ingredienti trovati a disposizione nel nuovo Paese; la nostalgia aveva fatto il resto, portando ad intensificare certi sapori per paura di dimenticarli. E' chiaro che questa ricetta vuole essere un benvenuto al nostro Presidente già ribattezzato Zio Tom.

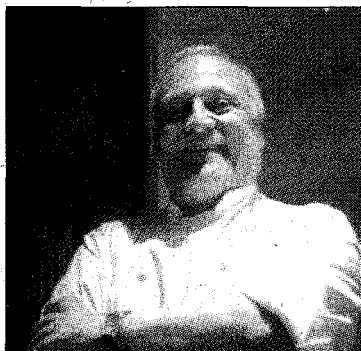
Ingredienti: Macinato di carne di manzo 1 uovo Farina bianca Sedano, carote e cipolla per il soffritto (va bene anche il trito surgelato) Passata di pomodoro Olio **Preparazione:** Amalgamare il macinato di carne con l'uovo e formare delle piccole polpette grandi quanto una noce. Passarle nella farina bianca e farle rosolare in padella in un sof-

fritto di sedano, carote e cipolla. Aggiungere

la passata di pomodoro e portare a cottura. Far bollire gli spaghetti in acqua salata e una volta scolati farli saltare in padella con le polpette.

Beviamoci Sopra di M. Claudio Comparini Un rosso sincero, un Dolcetto d'Alba dal bel rosso rubino e gradevole bouquet di frutti di bosco, mora su tutti, e un gentile floreale di viola in sottofondo. Siamo a Manforte nella patria dolcetto, vino fresco e sincero, che si sposa molto bene con primi piatti asciutti e preparazioni di carne non troppo complesse. Al palato conferma tono gradevolmente fruttato e un gusto piacevolmente secco che ci lascia una bocca pulita, sgrassata e ingentilita nel finale da toni di mandorla di buona persistenza. Abbinamento ottimo aiutato dal buon tenore alcolico.

Il Vino - Dolcetto D'Alba - Azienda Vitivinicola Damilano



LO CHEF
Antonello Colonna

