

La pasta con la salsa alla crudaiola



Con l'arrivo della bella stagione arriva anche la voglia di piatti leggeri, saporiti e colorati; e specialmente facili da preparare!

Pochi giorni fa, sempre queste pagine, ho presentato una versione molto ricca e non vegetariana della classica pasta alla crudaiola.

Qui, completa e dettagliata, la versione classica, completamente vegetariana!

Visto il minimo di attrezzatura richiesta per prepararlo, fra l'altro, questo piatto è anche ideale per quando, in vacanza, non si ha la disponibilità di una cucina completa.

Ed è anche una preparazione che si adatta perfettamente al riutilizzo: basta prepararne una buona quantità oltre a quella necessaria per il pranzo e il resto, alla sera o il giorno seguente sarà la base ideale per una frittata di pasta o per una saporitissima insalata di pasta; arricchita da olive a pezzetti, peperoni e quant'altro si voglia aggiungere.

Gli ingredienti necessari son di quelli sempre disponibili; e quando non si trova la ricotta dura la si può sostituire senza problemi con un bel pezzo di formaggio feta.

E ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti, per due persone:

pasta	g	160
aglio	spicchio	1
basilico	mazzetto	½
ricotta dura (o feta)	g	120
pomodoro da insalata	pz.	1
olio EVO		QB.

Le quantità, chiaramente son tutte modificabili a seconda dei propri gusti.

Preparazione:

Cominciare quindi tritando finissimo l'aglio (o anche pestandolo, con un po' d'olio, nel mortaio) e mescolandolo in una zuppiera con l'olio d'oliva.

Quindi aggiungere il basilico spezzettato fra le dita, il pomodoro spellato e tagliato a dadolini (*se si preferisce sostituirlo con dei pomodorini tagliati a spicchi, non sarà nemmeno necessario spellarli...*) e la ricotta dura grattugiata grossolanamente (o del feta sbriciolato).

Il tutto va mescolato bene aggiungendo, se necessario, dell'altro olio.

Ora mentre i vari sapori si amalgamano insieme, è il momento di buttare la pasta: e tutto il sale che interviene in questa ricetta è quello necessario all'acqua di cottura!

Poco prima di scolare la pasta, tener da parte un paio di cucchiaini dell'acqua di cottura: si potrebbe volerli aggiungere al condimento se apparisse troppo denso (*io, personalmente, preferisco nel caso aggiungere ancora olio; e quel che resta in fondo alla zuppiera, alla fine, me lo spazzolo via con del pane!*).

Appena la pasta è cotta la si scola e la si versa subito nella zuppiera.

Il pranzo è servito!

Distribuire nei piatti e gustarsi questi sapori d'estate.

Buon appetito