

Philly D'Uva e il segreto per gli spaghetti sciùè sciùè

Gli spaghetti sciùè sciùè di Philly D'Uva sono stati protagonista al cooking show di "Vitigno & Terroir", svoltosi domenica scorsa nell'incantevole scenario di Villa Calvanese a Castel San Giorgio. Di seguito la ricetta per i lettori di questo blog.



Spaghetti sciùè sciùè

Ingredienti per 4 persone

1 barattolo di pomodoro San Marzano

300 g di spaghetti

1 cipollotto nocerino

1 mazzetto di rucola

20 foglie basilico

20 foglie prezzemolo

1/2 spicchio d'aglio

2 fette di pane raffermo (solo mollica)

100 g di parmigiano

60 g di gherigli di noce

olio evo q.b.

sale q.b.

Calate gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata. Intanto in una padella fate appassire il cipollotto tritato con 2 cucchiaini di olio, unite i pomodori tolti dal sugo e tagliati a pezzettoni; salate e lasciate cuocere 5 minuti. In un mixer, unite tutti gli altri ingredienti aggiungendo a filo un po' di olio (non dovete ottenere un pesto, ma delle briciole quindi non esagerate con l'olio).

Aggiungete le briciole nella padella del pomodoro. Colate gli spaghetti ormai cotti e conservate un mestolo di acqua di cottura, scolateli ed uniteli al sugo. Mescolate e servite.

Foto Mariana Silvana Dedu