

SPAGHETTI ALL'ASSASSINA



Tempo: 20/25 minu Difficoltà: Bassa Persone: 4

INGREDIENTI

- 400 gr. Di spaghetti
- 150 gr di passata di pomodoro
- olio, aglio, peperoncino, sale, zucchero

PREPARAZIONE

Nella padella, (la tradizione vuole che la stessa sia rigorosamente in ferro e già trattata per l'uso, ma si ottengono risultati ottimi anche una ottima antiaderente), mettere circa 150 cc di olio tre spicchi d'aglio (senza anima) e peperoncino secondo il gradimento dei commensali. Io ne metto circa due interi e un po' di tritato. A fiamma vivace far colorire bene l'aglio e quindi adagiarvi gli spaghetti crudi, facendogli tostare fino a quando non avranno raggiunto il color biscotto; ora versare la passata di pomodoro. Schizzerà dappertutto va bene, ma l'assassina val bene la causa. Se lo ritenete aggiungete una punta di zucchero per correggere l'acidità del pomodoro.

Distribuite con un cucchiaio di legno la passata su tutta la padella. Con perizia e maestria dovete cominciare a girare con cura gli spaghetti lasciando che comincino ad attaccarsi un po' al fondo della padella, rapidamente portando su quelli che iniziano ad attaccarsi. Usate una spatola di legno che funge meglio allo scopo rispetto al cucchiaio.



A parte avete portato ad ebollizione acqua salata, come se dovesse lessare della pasta.

Versate in padella un mestolo di media grandezza di acqua sugli spaghetti e continuate a girare gli stessi. Appena l'acqua comincia a sobbollire lasciatela consumare (adesso senza girare gli spaghetti) e "ascoltate" l'avvio della cottura. Quando sentirete di nuovo "sfriggere", con la solita spatola in legno staccate gli spaghetti che si sono attaccati al fondo e portate, come fatto prima, gli spaghetti che cominciano a bruciacchiare sopra e quelli meno cotti sul fondo.

Versate un altro mestolo di acqua e continuate così, come se steste preparando un risotto, ma senza girare continuamente, un mestolo dopo l'altro con le dovute interruzioni per ascoltare lo sfriggere dell'olio.

Lo spaghetti da rigido che era comincerà a piegarsi, ad assumere forme sinuose in padella, ad accovacciarsi su se stesso. Non abbiate pietà, continuate a trattarlo come vi ho detto e dopo otto - nove minuti di trattamento, quando l'equilibrio dei colori virerà verso il rosso bruno con sparute presenze di marrone dovuto agli spaghetti che non ne vogliono sapere di staccarsi da fondo, allora finalmente assaggiate, per valutare il grado di cottura.

Nella cottura direttamente in padella non vi aspettate di avere lo stesso grado di consistenza dello spaghetti cotto in acqua e sale. No. Lo spaghetti deve risultare più calloso, più invitante sotto i denti. Ma solo quelli bruciacchiati devono "crocchiare". Il grado di cottura e di bruciato quindi lo decidete voi. Dovete avere occhio e gusto. Quando avrete deciso che secondo voi l'assassina è pronta allora servite direttamente portando al tavolo la padella. L'assassina, lo spaghetti all'assassina, ricordate è una teoria piuttosto che un semplice piatto.

