

Pasta al tonno n°2, con pinoli e vodka.

Ricetta semplice, da “ultimo momento”, ma non la banale pasta-con-la-scatolella-dentro-e-via che è deprimente! È un po' più elaborata dell'altra ricetta (vedi) ma rimane di facile esecuzione.

Dosi per tre persone di appetito

280 g di pasta secca (spaghetti direi!)

200g di tonno sott'olio (non della peggiore qualità : Consorcio è caro ma buono! Callipo è anche lui buono ma più economico)

Una manciata di pinoli

Un po' d'olio d'oliva buono

La scorza grattugiata di mezzo limone e il suo succo

Un bicchierino di vodka

Uno spicchio d'aglio e un po' di peperoncino. Qualche macinata di pepe nero

Mettete a bollire l'acqua per la pasta e nel frattempo tostate su un padellino i pinoli. Tostati, non bruciati. In una terrina mettete il tonno scolato del suo olio e rompetelo grossolanamente con la forchetta. Aggiungete lo spicchio d'aglio schiacciato (facoltativo) e qualche scaglietta di peperoncino. Mettete a bollire la pasta, cuocetela e scolatela, al dente, sul tonno. Mescolate rapidamente ed eventualmente aggiungete un po' d'acqua di cottura per amalgamare il sapore e creare una specie di crema intorno alla pasta, costituita dall'amido della pasta stessa e dal tonno sbriciolato .

Impiattate e mettete sopra i pinoli tostati, un paio di grattate di scorza di limone, qualche schizzo del succo dello stesso limone, altrettanta vodka, un filo di olio d'oliva buono e una macinata di pepe nero.

Servire subito.

Il limone e la vodka esaltano il sapore. I pinoli tostati danno una presenza croccante nel piatto. L'amido ed il tonno amalgamano il gusto finale. Fatelo notare ai commensali : non c'è panna ed è cremosa!

Essendo un piatto semplice (ma non banale), da “ultimo momento” , sta bene anche con una bella birra fresca. Una Weizen per esempio oppure una classica Lager. Altrimenti un buon prosechino non guasta!

