



Ricetta N. RE000135

Registrata in data 21 Dic 2015 alle ore 12:24

da SILVIO MARTUSCELLI

Spaghetti alla "De Donato"

Ecco a voi una variante gourmet e decisamente "non povera" per via degli ingredienti utilizzati, dei celeberrimi "Spaghetti alla Poverello"; ricetta semplice e già buonissima di per sé stessa.

Trattasi di una variante un po' sofisticata per via della presenza di un Parmigiano Reggiano d'eccellenza; di delicate e poco conosciute uova di quaglia e di un pregiato tartufo nero di varietà melanosporum dei classici "spaghetti alla poverello".

Li ho chiamati alla "De Donato" perché li cucinai per la prima volta per un mio amico che li apprezzò enormemente; mi chiese come si chiamavano e, non avendo una loro propria identità, li intitolai a suo nome. Ne fu felicissimo.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 4 persone

- 400 g. di Spaghetti di Gragnano formato Maxi
- 4 Uova di quaglia freschissime
- 1 Tartufo nero preferibilmente della varietà "melanosporum"
- Generosa grattugiata di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse (oltre 40 mesi)
- Olio EVO q.b.
- 1 Spicchio d'aglio rigorosamente in camicia
- sale e pepe nero q.b.

Preparazione

Fate cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata, avendo cura di scolarli circa 3-4 min. prima di una perfetta cottura al dente.

Mentre la pasta cuoce, in un padellino antiaderente friggete le uova di quaglia con poco olio EVO; salatele e pepatele a piacere avendo cura di lasciare il piccolo tuorlo il più possibile morbido e cremoso.

Dopo aver partizionato le piccole uova con l'aiuto di un taglia pasta (ring) per dolci e biscotti, fate soffriggere lo spicchio d'aglio in camicia in una padella con un'idea di olio EVO.

Non appena si sarà dorato l'aglio, rimuovetelo e scolate la pasta al dente nell'olio profumato di aglio aggiungendo, se necessario, un po' d'acqua di cottura.

Ultimate la cottura in padella e mantecate, rigorosamente fuori dal fuoco, con abbondante parmigiano stravecchio e un giro di pepe nero.

Formate i nidi e impiantate disponendo su ciascun nido un uovo di quaglia fritto.

Completate il piatto con una pioggia di scaglie di tartufo nero.

Buon appetito.

Vino consigliato

Pinot Grigio