

I love you (spaghetti)



Sono uno dei simboli italiani in tutto il modo: gli **spaghetti**, meglio ancora se con il **pomodoro**. Un piatto all'apparenza semplice da preparare e con pochi, **ma buoni**, ingredienti che però non nasconde insidie. Infatti se la materia prima usata in questa ricetta non è tra le migliori anche l'esito finale del piatto ne subirà inevitabilmente le conseguenze.

Non sono qui ad indicarvi quale **pomodoro** usare, mi raccomando solamente di reperirne di buoni, profumati, saporiti e maturi al punto giusto.

Così come altro ingrediente fondamentale da utilizzare è l'**olio extravergine di oliva** necessariamente di qualità: profumato, amaro e con quel retrogusto piccante che indica la presenza di **polifenoli**, salutari per l'uomo. Un prodotto che in tutto il mondo ci invidiano (e copiano) spacciandolo per autoctono, ma attenzione a non farvi ingannare!

Last but not least, il **basilico**: profumato, saporitissimo e verde brillante. Queste sono le tre caratteristiche fondamentali di questa erba aromatica. Vi consiglio procurarne una bella piantina da tenere in balcone, perchè oltre a dare colore ne conserva quella freschezza che il basilico confezionato no ha.

In questa **ricetta** ho aggiunto un piccolo, ma saporito, ingrediente. Un **salamino piccante**, naturalmente senza glutine, che mi hanno regalato i miei amici de "[Il trono di Forchette](#)" direttamente dalla Spagna, holè!

Con questo piatto partecipo all'iniziativa di **Gluten free Travel & Living**, il [100% Gluten Free \(fri\)Day](#)



I love you (spaghetti)



impiattamento

Ingredienti per due persone

Per la pasta:

180 grammi di spaghetti;
acqua q.b.;
olio E.V.O. q.b.;
sale grosso q.b.

Per la polvere d'aglio:

1 testa d'aglio.

Per il sugo all'aglio:

4 spicchio di aglio;
100 grammi di pomodorini (quelli che preferite, ma BUONI);
8 foglie di basilico;
olio E.V.O. q.b.;
sale q.b.

Per la composizione:

salame piccante q.b.;
basilico fresco q.b.

*in caso di **celiachia** tutti gli ingredienti a rischio devono essere necessariamente **certificati senza glutine**

Procedimento

La polvere di aglio:

Sbucciate gli spicchi d'aglio, tagliateli a metà per il lungo, eliminate l'anima e fateli essiccare in essiccatore a cinquanta gradi per circa sei ore oppure in forno alla temperatura minima (il mio arriva a sessanta gradi) per il tempo necessario. Quindi, una volta secchi, frullateli con un macinino da caffè fino a ridurli in polvere oppure in alternativa tritateli finemente a coltello.

Potete usare ovviamente anche l'aglio in polvere che si trova in commercio al posto di fare tutto questo procedimento, ma sappiate che non sarà mai la stessa cosa.

Il sugo:

In una pentola scaldare un filo di olio e fatevi soffriggere l'aglio sbucciato. Nel frattempo tagliate a metà i pomodorini precedentemente lavati e fateli cuocere in padella insieme all'aglio ed un pizzico di sale per circa dieci minuti. Aggiungete le foglioline di basilico, eliminate gli spicchi di aglio (se vi valasciate almeno uno) e coprite la padella tenendo al caldo il sughetto per qualche minuto. Frullate ora tutto con un mixer ad immersione aggiungendo se necessario ancora un po' di olio a crudo ed eventualmete sale.

La pasta:

Lessate la pasta in abbondante acqua salata con l'aggiunta di un cucchiaio di olio per il tempo necessario, scolatela un paio di minuti prima della cottura e fatela saltare in padella con il sughetto.

L'impattamento:

In un piatto piano create una treccia con gli spaghetti, conditeli con un filo di olio a crudo, qualche fettina di salame piccante, del basilico e un po' di polvere di aglio.