

Italian do it better



In this terrifying world, all we have are the connections that we make.

Così recita uno dei miei personaggi televisivi preferiti, [BoJack Horseman](#), in una puntata della sua fantastica serie TV rivolgendosi alla sua amica Kelsey. Tradotto vuole dire "**in questo mondo terrificante tutto quello che abbiamo sono le connessioni che creiamo**". A mio parere niente di più vero.

Nella vita di tutti le **persone** vanno e vengono, ma ce ne sono alcune che anche se "**andate**" ci lasciano qualcosa di più. Non so da cosa dipenda, non c'entra la quantità di tempo passata insieme, è qualcosa di chimico, di empatico! A volte bastano davvero pochi minuti per entrare in **sintonia** con qualcuno, un gesto, uno sguardo, un sorriso, una battuta... sono sufficienti per creare quella "connessione" di cui parla BoJack ;)

Questo piatto vorrei dedicarlo ad un **collega** che giusto oggi ci ha lasciato per iniziare una nuova avventura, un nuovo capitolo della sua vita, **oltre oceano**. Con la speranza di poterci rivedere un giorno e con l'augurio che tutto possa andare come **sogni**, ti auguro buon fortuna amico mio e ricorda, **italian do it better!**

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



Italian do it better



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 il pesto di ortica:

120 grammi di foglie di ortiche;

30 grammi di foglie di sedano;

100 grammi di Parmigiano Reggiano;

150 millilitri di olio E.V.O.;

50 grammi di nocciole tostate;

1 cubetto di ghiaccio;

sale grosso q.b.

Per la tartare di gambero:

12 gamberi rossi di Mazzara;

olio E.V.O. q.b.;

foglie di sedano q.b.;

sale q.b.

Per le chips di zuccina:

1 zuccina piccola chiara;

1/2 litro di olio di semi di girasole;

sale q.b.

Per la composizione:

1 confezione di stracciatella;

pepe q.b.;

fiori eduli.

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

Procedimento

Il pesto:

Mondate e lavate le foglie di ortica (usando dei guanti). Quindi sbollentatele per un minuto e non appena scolate raffreddatele immediatamente in acqua e ghiaccio (questo procedimento oltre a bloccarne la cottura permette al colore di fissarsi e rimanere brillante senza scurirsi troppo).

Ora frullatele in un becker insieme all'olio, il formaggio, le foglie di sedano, un pizzico di sale grosso ed il cubetto di ghiaccio. Dovrete ottenere una salsa cremosa ma abbastanza densa, se necessario aggiungete un pochino di acqua e continuate a frullare. Come ultimo passo assaggiare ed eventualmente regolate di sale.

La tartare:

Pulite i gamberi eliminando il carapace e quindi il filetto intestinale interno. Una volta puliti, tagliateli grossolanamente (a me la tartare piace abbastanza "grossa") e metteteli in una ciotolina condendoli con le foglie di sedano tritate, un pizzico di sale ed un po' di olio. Mescolate per bene e fate riposare i gamberi coperti con della pellicola in frigorifero per trenta minuti.

Le chips:

Pulite la zuccina ed affettatela a rondelle sottili di circa un millimetro. Quindi tamponate leggermente le rondelle con un foglio di carta assorbente in modo che non siano troppo umide.

Nel frattempo scaldate l'olio di semi e una volta a temperatura friggetevi poco alla volta le rondelle di zuccina. Tiratele fuori una volta dorate (ci vorranno pochi secondi) ed adagiatele su un foglio di carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Salatele.

La pasta:

Lessate la pasta in abbondante acqua salata con l'aggiunta di un cucchiaio di olio per il tempo necessario, scolatela al dente e versatela in una ciotola. Aggiungete il pesto ed eventualmente ammorbiditelo con un po' di acqua di cottura della pasta.

Mescolate per bene uniformando il pesto su tutti gli spaghetti.

L'impiattamento:

In un piatto piano create una treccia con gli spaghetti e conditeli con un filo di olio a crudo. Adagiate la tartare di gambero rosso sopra gli spaghetti intervallandola con un po' di stracciatella. Aggiungete le chips di zuccina e decorate il piatto con i fiori.

Completate con una girata di pepe prima di servire.