

Spaghettoni al cipollotto: la ricetta stellata di Aimo e Nadia

19 febbraio 2018

 di Margo Schachter editor



Ci sono piatti che hanno fatto la storia della cucina italiana, come questo, datato 1965 e creato da Aimo Moroni, patron del ristorante due stelle Michelin Il Luogo di Aimo e Nadia. Più di trent'anni dopo, la versione dei nuovi chef Alessandro Negrini e Fabio Pisani - da fare a casa

Spaghettoni al cipollotto

Ingredienti per 4 persone

280 g spaghettoni di Benedetto Cavalieri
5 litri d'acqua
50 g di sale
500 g di cipollotto di Tropea pulito
500 g di pomodoro ramato
1 spicchio di aglio
1 foglia d'alloro
prezzemolo fresco tritato

1 g di peperoncino fresco calabrese
200 ml brodo vegetale
50 g di olio extra vergine di oliva
20 g parmigiano Reggiano stagionato 28/30 mesi, grattugiato
sale marino integrale q.b.
foglie di basilico
30 g di olio extravergine di oliva

Procedimento

Lavare i cipollotti togliendo le radici, la parte verde e la prima falda esterna, quindi tagliarli a strisciole sottili. A parte tritare l'aglio, poi in una casseruola bassa scaldare l'olio con l'alloro quindi unire l'aglio e i cipollotti. Cuocere a fuoco dolce per circa 25 minuti, bagnando di tanto in tanto con poco brodo caldo. Togliere dal fuoco, aggiungere il sale integrale e il peperoncino. Far riposare per almeno un'ora.

Nel frattempo, pelare il pomodoro, privarlo dei semi e tagliarlo a cubetti. In una casseruola fare quindi bollire l'acqua, aggiungere il sale e cuocervi la pasta per 17 minuti. In una padella larga mettere il sugo di cipollotto, i cubetti di pomodoro e poco brodo vegetale. Aggiungere gli spaghettoni ben scolati e cuocerli a fuoco vivace per 2 minuti, unendo il prezzemolo e il parmigiano. Amalgamare bene il tutto, quindi regolare di sale e di peperoncino.

Presentazione

Servire in una fondina calda, completando con il basilico e un filo di olio extravergine d'oliva