



Linguine con i serpentelli

La prima volta che ho avuto l'occasione di assaggiar un primo con i fagiolini è stato tanti anni fa sotto un noce, davanti a una tavolata di amici e vicini della nostra casa, in montagna. A cucinare era stata una signora pugliese della quale purtroppo non ricordo il nome, che aveva cotto gli spaghetti insieme a dei fagiolini e poi condito il tutto ad aglio e olio. Era un mangiare fin troppo semplice e anche condito poco ma mi sorprese ugualmente, sia per la novità che per il gusto.

Negli anni l'ho ripetuto più volte e con buoni risultati eccetto quando ebbi la sfortuna (o l'inesperienza) di azzeccar dei fagiolini con il 'filo'. Da allora iniziai ad usar solo quelli 'serpente' che di solito il filo non ce l'hanno. L'unico punto dolente di questa specie di fagiolino è che vien messo in commercio quand'è un po' troppo grosso per potersi maritar agevolmente con gli spaghetti o simili.

Perciò, prima di discuter questo piatto vi voglio raccontar 'un metodo' di utilizzarli, semplice ma da veri 'gourmet' e se proprio volete sfruttar nel migliore dei modi questa ricetta, entrate in un orto (meglio se è il vostro, eviterete così d'esser rincorsi) e coglietene un bel mazzetto di quelli non ancora 'fatti', lunghi 20-25 cm. (foto 1).

Mondateli e buttateli nell'acqua destinata alla pasta, che avrete già salato al momento del bollore. Fateli 'scottare' per un solo minuto, poi aggiungete le linguine (foto 2). Toglietele al dente e saltatele insieme ai serpentelli in quell'olio, aglio,

peperoncino (foto 3) et cetera.

Se infine non intendete por freno alla vostra golosità, le potrete impreziosire aggiungendo una manciata di parmigiano (foto 4).

Vi giuro che anche la buonanima di Epicuro uscirebbe volentieri dalla tomba per assaggiarle.



4