

Pasta patate e cozze

Autore : Carolina Barra

Data : 5 Ottobre 2021



Ingredienti

400 grammi di pasta mista

2 chili di cozze

300 grammi di pomodorini

1 cipolla bianca piccola

2 peperoncini piccanti

1 spicchio d'aglio

Olio EVO q.b.

Sale q.b.

Prezzemolo q.b.

Procedimento

La cucina campana è fatta di tradizione come di innovazione. A volte antiche ricette cadono nel dimenticatoio per decenni, poi vengono riscoperte, rielaborate, adattate ai gusti e alle mode del momento.

Oppure capita che pietanze povere siano riprese utilizzando ingredienti di altissima qualità e trasformate quasi in alta cucina, spesso rendendole più delicate.

Personalmente preferisco *i sapori piacevolmente violenti della cucina popolare* come ha scritto qualcuno.

Ma anche questa è la ricchezza di una tradizione gastronomica che ha radici millenarie.

Per questo piatto è capitata una cosa del genere, per anni abbandonato, ora ricomparso nei *menu* di molti ristoranti in tante varianti.

Quella che vi propongo è la mia versione, che unisce la cremosità delle patate al gusto deciso dei frutti di mare.

Per prima cosa sbucciamo le patate, preferibilmente quelle bianche, le laviamo e le tagliamo a dadini.

In una pentola facciamo imbiondire in olio EVO ben caldo e abbondante, la cipolla e i peperoncini tagliati finemente. La ricetta originale prevedeva la sugna, ma una volta i grassi animali erano molto usati. Non era raro far soffriggere anche un po' di lardo.

Uniamo le patate e i pomodorini tagliati a tocchetti. Lasciamo rosolare per 15 - 20 minuti a fiamma medio bassa.

Possiamo anche schiacciarne un poco, rilasceranno meglio gli amidi e daranno maggiore cremosità al tutto.

In un'altra capiente padella con olio, prezzemolo e uno spicchio d'aglio intero mettiamo le cozze che avremo precedentemente lavato.

Quando si saranno aperte tutte le sgusciamo, al limite ne lasciamo qualcuna per guarnire, e le mettiamo da parte, mentre filtriamo il liquido che hanno rilasciato, e lo versiamo nelle patate, dove adesso possiamo aggiungere la pasta, allungando un poco di acqua calda man mano, quando vediamo che ci sono pochi liquidi.

Come pasta uso quella mista. Anche questa fa parte di un'usanza povera; adesso è in vendita nei supermercati, ma è nata quando si usavano, soprattutto con i legumi, gli avanzi dei vari formati.

Quando la cottura è quasi ultimata aggiungiamo le cozze sgusciate.

Impiattiamo, guarniamo con una spolverata di prezzemolo e serviamo subito, è un piatto che va apprezzato caldo, nel suo particolare connubio di mare e terra.

Accompagniamo con un Fiano del Salento.

Buon appetito!