Spaghetti al limone

Autore : Carolina Barra

Data : 25 Marzo 2017

Ingredienti per 4 persone

4 limoni grandi o 6 limoni medi
320 grammi di spaghetti
Olio extravergine di oliva
2 spicchi d'aglio
Una noce di burro
Prezzemolo
Pepe
Parmigiano
Sale

Preparazione

Si tratta di una ricetta molto semplice, gustosa e fresca. Non è proprio veloce da fare, ma basta un po' di attenzione e il risultato è garantito.

Il primo consiglio è quello di preparare in anticipo tutti gli ingredienti, in modo da averli pronti appena servono. Gli ingredienti, il limone in particolare, sono molto delicati ed un attimo di disattenzione o di ritardo potrebbe compromettere il risultato finale.

Quindi, prima di iniziare, vediamo cosa preparare e come.

La parte più "fastidiosa" è quella che riguarda le bucce di limone, devono essere tagliuzzate finemente e senza la parte bianca, che darebbe uno spiacevole gusto amaro al condimento. Io lo faccio con il pelapatate, ma ognuno può usare il metodo che preferisce, magari ricorrendo ad un normale coltello da cucina. Le bucce ricavate vanno divise più o meno a metà, le utilizzeremo in momenti diversi.

Una volta tolta la buccia dei limoni, possiamo usarli per prenderne il succo, magari aiutandoci con uno spremiagrumi.

Grattugiamo il parmigiano, tritiamo il prezzemolo, teniamo a portata di mano l'aglio, il burro, il sale e il pepe.

Una volta che tutti gli ingredienti saranno a tiro, possiamo iniziare. In una padella grande cominciamo a riscaldare l'olio.

Un'altra precauzione che ci serve prendere è utilizzare un fuoco molto basso, io uso il fornello più piccolo con la fiamma al minimo, le bucce di limone sono molto delicate, una fiamma troppo alta le brucerebbe in pochi secondi.

Quando l'olio è abbastanza caldo uniamo l'aglio, lasciandolo nella padella giusto il tempo sufficiente a farlo imbiondire.

Tolto l'aglio aggiungiamo il burro, che scioglieremo delicatamente con l'aiuto di un cucchiaio di legno.

Quando il burro si sarà sciolto completamente possiamo utilizzare la prima metà delle bucce di limone, che facciamo leggermente appassire. Ci vuole pochissimo tempo, un paio di minuti, ma dipende dall'intensità della fiamma che, ripeto, deve essere necessariamente molto bassa.
Questa parte è fondamentale, se le bucce dovessero bruciarsi meglio buttare tutto e cominciare da capo.

Appena le bucce sono leggermente appassite possiamo unire il succo dei limoni, il sale e il pepe. Io preferisco il pepe macinato al momento, ha un profumo e un sapore più deciso, ma anche quello già macinato va bene.

Continuiamo a mescolare lentamente fino a che l'acqua contenuta non evapora in gran parte.
La consistenza che dobbiamo raggiungere è quella di una cremina, di una marmellata un po' più liquida.
Quando è così spegniamo la fiamma.

A questo punto possiamo preparare la pasta. Preferisco usare degli spaghetti, ma vanno bene anche dei vermicelli. Molti usano anche i tagliolini, questione di gusti, tenete presente che se usate questi i tempi di cottura sono molto più brevi e bisogna toglierli a metà cottura perché vanno poi saltati in padella; altrimenti rischiamo di scuocerli.

Quindi in una pentola mettiamo a scaldare la pasta in acqua salata. Prima di scolarla al dente, prendiamo due o tre mestoli di acqua di cottura e li aggiungiamo al condimento che abbiamo nella padella, gli amidi rilasciati dalla pasta ci aiuteranno a conferire la consistenza giusta.

Scolati gli spaghetti, riaccendiamo il fuoco della padella, stavolta può essere anche un po' più alto, l'acqua che abbiamo aggiunto impedirà al sughetto di bruciare, anche perché ci basta che si sia appena scaldato.

Aggiungiamo la pasta nella pentola e mescoliamo fino ad amalgamare tutto.

Se non abbiamo fatto errori la pasta legherà perfettamente con il sugo, trattenendolo.

Spegniamo il fuoco e aggiungiamo il parmigiano; è importante farlo a fuoco spento e subito, perché la temperatura non sia né troppo alta né troppo bassa, questo darà un tocco definitivo alla cremosità del condimento.

La nostra ricetta è quasi pronta, aggiungiamo le restanti bucce di limone e il prezzemolo perché diano profumo e gusto; inoltre, mi piace molto la diversa consistenza che danno le bucce crude.

Un’altra spolverata leggera di pepe e buon appetito!