Spaghettoni noci e nucelle

Autore : Rosmunda Cristiano

Data : 13 Settembre 2021

La semplicità e la bontà degli spaghetti con le noci e nucelle, ovvero le nocciole, ha origini antiche, infatti deriva dalla tradizione culinaria povera della Campania.

Si tratta di un piatto molto diffuso nelle zone limitrofe di Salerno, compresa Minori, che tendenzialmente si preparava nei giorni di festa. Tempi quelli in cui si mangiava solo ciò che si riusciva a produrre in proprio, quando la pasta si comprava sfusa e "giusta giusta", perché non vi erano abbastanza soldi per acquistarne di più. L'aggiunta di noci e nucelle poi, era un lusso che rendeva regale anche un piatto povero come questo.

Inoltre, questa ricetta viene considerata una valida alternativa agli spaghetti ai frutti di mare, soprattutto in quei paesi che non si affacciano sulla costa.

I piatti che caratterizzano le ricette campane includono tantissime pietanze che sono proprie dei diversi territori e delle differenti tradizioni locali. La variegata scelta di materie prime di eccellenza della nostra regione ha permesso, nel corso dei tempi, la creazione di manicaretti che, per accostamenti e colori, sono diventati famosi in tutto il mondo.

Ma ritornando alla nostra ricetta, perché proprio noci e nucelle?

Molti terreni dell'entroterra, che si fondavano su un'economia contadina, complice il clima temperato e ventilato, sono ricchi di tali frutti, utilizzati per moltissime preparazioni gastronomiche.

Nel tempo, la ricetta ha subito diverse modifiche, vari sono i modi per prepararli: c'è chi preferisce fare una crema per rendere la pietanza più delicata e darle una migliore consistenza, chi, invece, predilige tener fede alla tradizione, ricorrendo alla salsa di noci e noccioline in pezzi, chi, infine, ha aggiunto al sugo dei pomodorini del Piennolo, per dare un po' di colore al piatto.

Io scelgo la versione classica, rivisitata nella preparazione piuttosto che nell'aggiunta di altri ingredienti.

Ingredienti per 4 persone:

320 gr di spaghettoni o spaghetti di Gragnano DOP
100 gr di gherigli di noci intere
100 gr di nocciole intere
80 gr di alici salate
Olio extravergine EVO
2 spicchi d'aglio
1 limone fresco biologico
Prezzemolo q.b.
Sale grosso q.b.
Pepe nero macinato fresco q.b.

Preparazione:

Tempo di realizzazione 25 minuti.
Mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua. Al bollore salate e calate gli spaghettoni. Nel frattempo, in una padella abbastanza grande per poter "risottare" gli spaghettoni, fate rosolare in olio EVO i 2 spicchi d'aglio, che toglierete una volta imbiondito, e adagiate le acciughe sott'olio. Fatele consumare e unite le noci e nucelle, che avrete precedentemente sbriciolato al mortaio. Girate delicatamente e fate amalgamare, quindi aggiungete 1 o 2 mestoli di acqua di cottura alla salsa e lasciate soffriggere il composto.

Scolate gli spaghetti, che dovranno essere molto al dente, e finite di cuocerli in padella, aggiungendo l'acqua di cottura, che avrete conservato, proprio come si fa con i risotti, da qui il termine "risottatura".

Mescolate continuamente; la pasta rilascia l'amido che contribuirà a fondere tutti gli ingredienti, dando loro la consistenza di una crema.

È il momento degli ultimi ritocchi: la buccia del limone grattugiato, un po' di prezzemolo tritato e una macinata di pepe fresco.

Servite guarnendo con qualche gheriglio di noce e qualche nocciola.