

Spaghetti allo Scarpatiello

scritto da Redazione | 10/06/2015



Con gli Spaghetti allo Scarpatiello, la semplicità in cucina diventa eccellenza.

Esistono alcune ricette che oggi sono considerate raffinate prelibatezze ma che sono nate come piatti poveri, con componenti poco costosi oppure addirittura per recuperare e non sprecare avanzi di cibo.

Gli **Spaghetti allo Scarpatiello** rientrano proprio in questa categoria. Sono un primo piatto della tradizione napoletana e campana in generale che, pur essendo gustosissimi e leggeri, si preparano in pochi minuti e con gli ingredienti della dieta mediterranea: pasta, pomodori, olio, aglio, basilico e formaggio.

La **ricetta è molto antica** e risale al XVII quando veniva preparata nelle famiglie dei calzolai napoletani che in dialetto si chiamano, appunto, "*Scarpari*". L'artigianato calzaturiero è sempre stato molto fiorente in Campania e ad esso si dedicavano intere famiglie che, spesso, avevano la bottega sotto casa. Le donne cucivano e orlavano le tomaie e, avendo poco tempo libero, ad ora di pranzo cucinavano rapidamente questa pasta al sugo per tutta la famiglia. Spesso utilizzavano il ragù avanzato dalla domenica e i residui di formaggi a disposizione.

In tavola portavano un piatto dalla disarmante appetibilità contraddistinto dai colori della bandiera italiana. Inoltre era economico, completo, digeribile che dava anche sazietà. Il formaggio veniva spesso regalato al calzolaio dai clienti che non potevano pagare.

In seguito, come spesso accade, gli **Spaghetti allo Scarpatiello** si sono arricchiti con alcune varianti ad esempio usando altri formati di pasta oppure pasta fresca e formaggi vari come la ricotta salata oppure la mozzarella.

Vino da abbinare

Sicuramente agli Spaghetti allo Scarpatiello si sposa perfettamente con un vino rosso di media struttura.

Scheda Ricetta degli “Spaghetti allo Scarpatiello”

Ricetta segnalata da: Giovanni Cimmino

Categoria: Primi piatti

Difficoltà: Bassa

Costo: Basso

Dosi: per 4 persone

Tempo di cottura: 25 minuti;

Tempo totale di preparazione: 20 minuti.

Ingredienti

- 500 gr di pomodori Pachino;
- un ciuffo di Basilico;
- 300/400 gr di spaghetti;
- aglio;
- Parmigiano Reggiano;
- Pecorino Romano;
- olio extra vergine di oliva;
- sale q.b.

Preparazione

1. Lavare e tagliare a pezzi i pomodori;
2. far imbiondire l'aglio e versare i pomodori tagliati; schiacciarli con un mestolo;
3. cuocere la pasta (spaghetti o fettuccine all'uovo);
4. tritare finemente il basilico, aggiungere abbondante Parmigiano ed un pizzico di pecorino;
5. aggiungere nel sugo un mestolo di acqua di cottura della pasta;
6. scolare la pasta e versarla nella padella con il sugo e mescolare bene;
7. disporre la pasta in una terrina, aggiungere basilico ed il formaggio e mescolare ancora prima di servire.