



## Spaghetti in cestino di Parmigiano

### **Gli Spaghetti in cestino di Parmigiano: si mangia tutto, anche il piatto!**

Gli chef sostengono che quando si presenta un portata, tutto ciò che vediamo nel piatto deve essere commestibile, anche eventuali elementi aggiunti come decorazione. E' proprio il caso di questi **Spaghetti in cestino di Parmigiano** dove il piatto che contiene la pasta è una cialda rigida creata con il Parmigiano Reggiano che, quindi, si può mangiare.



Ricetta e foto di Armir Kaja. © Riproduzione vietata

Sembra davvero incredibile come si possa creare una ricetta raffinata e particolarissima senza essere cuochi esperti. Questi spaghetti hanno un aspetto sorprendente e sono giusti sia per una serata speciale che per un pranzo in famiglia, al posto del consueto impiattamento.

All'interno dei cestini possiamo mettere degli spaghetti, oppure dei bucatini o addirittura un risotto. La versione, proposta qui, è consigliata soprattutto in estate perché gli ingredienti sono leggeri e digeribili. La sua golosità è data dalla freschezza dei pomodorini e dal buonissimo profumo del cestello di Parmigiano; la rucola e il sedano, poi, daranno un tocco irresistibile. Dopo gli spaghetti ci mangiamo anche il cestino e quindi diventa un **ottimo piatto unico**.

## Ricetta degli Spaghetti in cestino di Parmigiano

**Categoria:** Primi piatti

**Difficoltà:** Media

**Costo:** Basso

**Dosi:** per 4 persone

**Tempo di cottura:** 25 minuti

**Tempo totale di preparazione:** 40 minuti.

**Ricetta segnalata da:** Armir Kaja



Per questo piatto si consiglia un **vino bianco fresco**.

## Ingredienti

- 400 grammi di Parmigiano Reggiano grattugiato;
- 500 grammi di spaghetti o bucatini;
- 10 pomodorini;
- 100 grammi di rucola;
- olio extravergine di oliva q.b.;
- sedano q.b.;
- sale q.b..

## Creazione dei cestini

Dopo aver messo a bollire abbondante acqua per cuocere gli spaghetti, procedere a creare i cestelli di Parmigiano, che saranno i piatti in cui serviremo la pasta, seguendo questo procedimento:

1. mettere sul fuoco una padella antiaderente e ungere con un filo di olio extra-vergine di oliva;
2. versare circa 100 grammi di Parmigiano grattugiato; dopo un pò il formaggio sciogliendosi andrà a creare una specie di sfoglia omogenea: girarla e lasciarla pochi minuti sul fuoco, avendo cura che non si bruci altrimenti diventerebbe amara;
3. quindi prendere la sfoglia ancora calda e morbida e, con la stessa, rivestire la parte esterna di una ciotolina. Questo consentirà di realizzare le tipiche formine a cestello;
4. ripetere queste operazioni per altre volte, al fine di ottenere i 4 cestini per altrettanti commensali;
5. una volta raffreddati, i cestini saranno consistenti al punto da poter contenere gli spaghetti.

## Condimento e impiattamento

1. Prepariamo un pesto con la rucola che servirà per guarnire il piatto di spaghetti;
2. quando l'acqua avrà raggiunto il bollore, mettere due pugni di sale grosso e gli spaghetti;
3. intanto tritare il sedano e tagliare i pomodorini in quattro parti;
4. scolare gli spaghetti e versarli in una ciotola insieme ai pomodorini, al sedano tritato e un filo di olio d'oliva;
5. mescolare per insaporire bene la pasta e sistemare gli spaghetti all'interno dei cestini di Parmigiano;
6. adagiare su un piatto da parcellana, decorando con il pesto di rucola e servire.

### Data di creazione

22/07/2015

### Autore

redazione