

Spaghetti alla “Palina”

La semplicità è necessaria ; coniugare economia e alto livello qualitativo è possibile. Occorre soltanto sperimentare e scoprire che anche con elementi facilmente rintracciabili nella nostra cucina si può preparare un piatto di pasta indimenticabile. A casa mia si chiamava “pasta alla palina” , dal nome dell’antico autore , tal Paolino, forse cuoco del monastero di san Francesco di Paola a Palermo o forse indigente a caccia di qualcosa di gustoso e nutriente. L’estate scorsa ad un pranzo tra amici fu da me preparata e offerta ottenendo entusiastici commenti e curiosità e conclusive precisazioni di ingredienti e dosaggi e tempi. Se siete in sei o massimo otto , sarà sufficiente un chilo scarso di spaghetti grossi , come quelli del dopoguerra venduti a peso in cartocci giallo paglierino; pangrattato, meglio se casalingo e cioè da diversi tipi di pansecco; olio buono e alici sottolio , meglio sarebbe usare le sarde salate. In tal caso ricordatevi di considerarne almeno due a persona. Lavatele abbondantemente sotto un getto d’acqua fresca ,staccate la testa della sarda e togliete con le dita bagnate il sale in eccesso e il nero delle interiora, e continuando sotto il getto apritele in due con l’unghia del pollice con un solco accanto alla spina chiara. La spina rimarrà attaccata da un lato come un fossile nella sua matrice della mezza sarda e successivamente sarà facile sfilarla sollevandola dalla parte superiore fino alla piccola coda argentea. Talvolta la coda non verrà via , tranciatela con le unghie del pollice e dell’indice.

.....Rimaneva nelle dita un fortissimo odore di salmastro e di mare e per qualche istante il muro della cucina crollava e s’apriva un orizzonte di mare blu fino in fondo e un cielo bianco latte e onde alte crestate di spuma bianchissima.....

Non è la stessa cosa svitare il tappo a un vasetto di vetro e usare le alici in orrida conserva d’olio di semi . Eliminate tutto il lavoro di pulitura delle sarde ma anche il sapore , ricordatelo. Comunque quattro filetti a persona. Mettete sul fuoco una grande pentola con l’acqua e attendete che vada a bollire . Mettete il coperchio , ci metterà meno tempo. Nel frattempo in una padella media versate quattro cucchiaini d’olio e fate alzare la temperatura ma non troppo. Avete già preparato un piatto fondo con pangrattato , due cucchiaini a persona saranno sufficienti. Abbrustolite nell’olio caldissimo rimescolando continuamente e velocemente , il pangrattato assorbirà l’olio e diverrà dorato ma non brunito. La tostatura sarà tanto migliore quanto più rapidamente avverrà. Togliete dal fuoco e mescolate ancora aggiungendo un pizzico generoso di sale marino. Conservate “a muddrica atturrata” in un piatto, lavate bene la padella e rimettetela su fuoco basso, con olio a vostro piacere. Misurandone e usandone una quantità più o meno notevole , cercherete di rendere il condimento gradito alla combriccola. La generosità non è necessaria maauspicabile. In tale padella sciogliete lentamente le alici o le sarde , già pulite e pronte. Attenzione a non far friggere l’olio; a tal uopo, aggiungete cucchiainate d’acqua calda , magari da quella che sta per bollire per la pasta. La salsa sarà pronta in breve. Cuocete gli spaghetti al dente,aggiungendo alla fine zafferano sciolto in acqua tiepida , scolate

non perfettamente , versateli colanti e fumanti in una zuppierona , conditeli con la salsa mescolando perfettamente .

Adesso colmate i piatti e spolveratevi in cima alla collina gialla due belle cucchiariate, ocra scuro, di “muddrica atturrata”.

L’effetto è sempre sorprendente specie se accompagnato da un bel bicchiere di vino rosso corposo e di alta gradazione.