**Focus 4.**

**PASTA E SUGO: 10 ABBINAMENTI CHE FUNZIONANO**

**Bucatini all’Amatriciana**

Questa ricetta nasce con gli Spaghetti, ma la tradizione romanesca e i bucatini hanno fatto il resto, aggiungendo il tocco di grazia. Un formato forte, che avvolge e si fa avvolgere dal pomodoro e in bocca ha una struttura che riempie e sa rispondere al guanciale.

**Rigatoni alla Carbonara**

Buona con gli Spaghetti, perfetta con i Rigatoni: abbastanza ruvidi da attrarre l’uovo, abbastanza ampi da catturare i bocconcini di guanciale, abbastanza spessi da rendere perfetta ogni forchettata. Basta ricordarsi di mantecare a freddo e fuori dal fuoco la pasta con la salsa, per non cuocere l’uovo in frittata.

**Tagliatelle al ragù**

Una ricetta depositata nel 1982 all’Accademia Italiana della Cucina va rispettata e adagiata su un’altra gloria della regione: Tagliatelle fresche all’uovo, abbastanza ruvide da raccogliere la salsa, e abbastanza persistenti da non lasciarsi sovrastare.

**Orecchiette alle cime di rapa**

Il segreto pugliese per eccellenza è quello di lessare la pasta direttamente con le cime di rapa. La superficie rugosa dell’orecchietta e la sua forma sono le più funzionali a trattenere i sapori; per sublimare all’ennesima potenza, saltare in padella con olio, aglio, peperoncino e acciughe.

**Spaghetti (o Linguine) alle vongole**

Un regalo di Napoli all’Italia, in cui gli spaghetti al dente assorbono tutto il sapore delle vongole veraci saltate con aglio, olio e prezzemolo. Secondo altri, invece, il formato perfetto sono le Linguine, le cui alette rilasciano amido che tende a emulsionarsi con l’olio e creare la “cremina”.

**Penne all’Arrabbiata**

Un altro connubio perfetto e inossidabile: le Penne rigate, semplici e accoglienti, riescono a farci gustare la piccantezza senza prolungare il boccone troppo a lungo, rendendo questo piatto divino, **rappresentando in qualche modo l’essenza dei romani**: passionali e appetitosi.

**Trofie al pesto**

Le Trofie sono una pasta sottile e arricciata (il nome deriverebbe dal dialettale strufuggia: strofinare), eccellente per sentire appieno ogni ingrediente. Specie se cotte con fagiolini e patate, che le profumano e regalano amido extra. Basilico, pinoli, aglio e olio sono pestati e amalgamati con formaggio grattugiato, e la magia è fatta.

**Ditaloni rigati e fagioli**

Pasta e legumi, binomio antico dell’Italia contadina, sinonimo di comfort food salutare, stuzzicante e goloso. I Ditaloni rigati, di piccole dimensioni, compatibili con quella dei legumi, riescono ad accompagnarli senza rubarsi a vicenda il ruolo di ingrediente principale, amalgamandosi e trattenendo la salsa. Perfetti , per riunire tutti i sapori in ogni boccone.

**Fusilli alla puttanesca**

Quando in cucina restano solo i barattoli, di solito si ricorre alla tradizionale puttanesca. Mescolando olive verdi e nere, pomodori ciliegino, capperi, acciughe e peperoncino si ottiene un sugo saporitissimo da spadellare con una pasta ben al dente. Normalmente si usano le Mezze penne, ma i Fusilli possono rendere questa pasta ancor più divertente, trattenendo gli ingredienti tra le loro spire.

**Vermicelli alla Campolattaro**

Una ricetta da ri-scoprire, che utilizza ingredienti umili (tonno in scatola e acciughe) per creare un piatto che esalta il gusto e il sapore della pasta lunga. E le “spire” dei Vermicelli accolgono l’incontro tra i profumi del pesce e l’intensità del pepe rosso e del pepe di Caienna.