



PAST(A)MARE 13 DICEMBRE - QUANDO SANTA LUCIA SI METTE IL GREMBIULE E GRIGLIA LE SEPPIE



“Past(A)mare 13 DICEMBRE” è il tipo di piatto che non solo ha un nome da concept album, ma anche una personalità multipla: religiosa, lattica e marina. È come se Santa Lucia avesse deciso di fare un brunch in spiaggia con lo stracchino in borsa frigo e le seppie in costume. Ecco la ricetta, dopo che ho litigato con il calendario.

Ingredienti

- 360 g di pasta corta (tipo fusilli, rigatoni, o quello che non ti fa sentire in colpa)
- 150 g di pomodorini secchi sott'olio (non quelli che sembrano carta vetrata)

- 200 g di stracchino Santa Lucia (quello che si scioglie anche con lo sguardo, perfetto per le cotture)
- 400 g di seppioline fresche (pulite, dignitose, non traumatizzate dal banco del pesce)
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale, pepe, prezzemolo (per fingere che tu sappia cosa stai facendo)
- Uno spicchio d'aglio (perché sì, non ho voglia di discutere)

Procedimento

1. Griglia le seppioline. Se hai una griglia, usala. Se hai solo una padella, fingi che sia una griglia e non dire niente a nessuno. Cuocile finché non diventano tenere e leggermente abbronzate, come i turisti a dicembre.
2. Cuoci la pasta in acqua salata. Non dimenticare di assaggiarla ogni 30 secondi come se fossi in un talent show culinario.
3. Nel frattempo, in una padella, scalda un filo d'olio con lo spicchio d'aglio. Aggiungi i pomodorini secchi scolati e tagliati grossolanamente. Falli saltare finché non profumano di "estate in barattolo".
4. Aggiungi lo stracchino nella padella e fallo sciogliere lentamente, mescolando come se stessi accarezzando un gatto nervoso.
5. Scola la pasta al dente e versala nella padella con il condimento. Aggiungi le seppioline grigliate, un po' di pepe e prezzemolo tritato. Mescola tutto come se stessi componendo una sinfonia di sapori e sarcasmo.
6. Servi caldo, magari con una candela accesa per onorare Santa Lucia, e un bicchiere di bianco fresco per onorare te stesso.