

**Sarà stata la festa della liberazione che mi ha fatto pensare al tricolore e quindi ho avuto l'idea di preparare un primo piatto con un condimento al tricolore.**

Sarà stata la festa della liberazione che mi ha fatto pensare al tricolore e quindi ho avuto l'idea di preparare un primo piatto con un condimento al tricolore.

**Il condimento al tricolore è realizzato con la zuccina (verde), il porro (bianco) e la pancetta (rossa).**

Cucinare ed unire bene questi ingredienti ha realizzato una salsa leggera, gustosa, appetitosa, rilassante all'occhio, con un profumo delizioso.

**La ricetta l'ho chiamata :I Maccheroni alla chitarra al tricolore.**

I Maccheroni (in dialetto maccarunə) alla chitarra, sono un prodotto tipicamente abruzzese realizzato con un attrezzo, **" lu carratore"**, un attrezzo rettangolare fatto col legno, in genere di faggio, dove sono inserite delle corde di acciaio tirate, alla distanza di pochi millimetri (2 o3). Per tirarle, si usa un dispositivo, una chiave di legno.

Facendo pressione con il matterello sulla sfoglia, che in dialetto si chiama **"la pettele"**, i fili della chitarra tagliano la sfoglia e si ottengono degli spaghetti a sezione quadrata, detti pertanto spaghetti alla chitarra, particolarmente adatti ai ragù e ai sughi di carne, **però...**

### **Ingredienti: Per I Maccheroni**

- ·4 uova
- · 400 grammi di semola di grano duro
- · Un pizzico di sale

### **Preparazione**

Versare la semola di grano duro sulla spianatoia, creare una cavità al centro come "un vulcano" e aggiungere le uova con un po' di sale. Ora con una forchetta, sbattere le uova e con dolcezza, a poco a poco, cominciare ad incorporare la farina dai lati della cavità.

Continuare in questo modo fino a che l'impasto diventa omogeneo e non avrà completamente assorbito la farina.

A questo punto, si inizia a impastare la pasta sulla spianatoia infarinata aiutandosi con il palmo della mano fino a che il composto non risulta sufficientemente soffice ed elastico. La regola è che più si lavora l'impasto, più questo risulterà elastico e quindi facile da spianare.

Quando la consistenza giusta è raggiunta, con l'impasto si forma una palla e si lascia riposare in un recipiente coperto (questo evita che si secca) per almeno un'ora, prima di stenderlo e tagliarlo.

Trascorso questo tempo, viene preparata la sfoglia con il matterello. Quindi questa sfoglia si pone sulla chitarra e ci si fa scorrere sopra il matterello, in modo che i fili

della chitarra penetrino in essa tagliandola a striscioline. L'accorgimento per far scendere la pasta tagliata è quello di strisciare con un dito sulla sfoglia tagliata alla base della chitarra, come se si volesse "suonare la chitarra."

**NOTA BENE...** Oggi, il tempo è tiranno..., quindi per chi ha fretta, si possono realizzare i maccheroni alla chitarra usando un macchinario o comprarli **già belli e pronti** da cucinare nelle tante botteghe che fanno la pasta all'uovo. Si può chiudere un occhio...

### **Ingredienti per il condimento**

- · 150 grammi di pancetta molto magra.
- · 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- · 200 grammi di zuccina
- · 200 grammi di porro
- · Sale q.b.
- · Parmigiano

### **Preparazione**

In un tegame antiaderente con coperchio di vetro, **rosolare, senza olio, la pancetta**. Questo accorgimento perché la pancetta non frigge, si asciuga, ma resta il sapore intatto, quindi si aggiunge l'olio che, dovendo condire i maccheroni, **non bisogna essere tirchi**. L'olio deve essere extravergine e DOP, deve avere un sapore corposo, amaro e pizzicare la gola, come insegnano gli assaggiatori.

**Tagliare le zucchine a rondelle, un millimetro di spessore, affettare il porro e unire i due ingredienti alla pancetta.**

Farli insaporire, unire mezzo bicchiere di acqua, aggiungere il sale, chiudere con il coperchio. Circa 15 minuti sono sufficienti per avere la salsa cotta, la prova forchetta ci dà la sicurezza..., deve entrare nella zuccina.

**Intanto far bollire l'acqua e versarci i maccheroni alla chitarra. Come tornano a galla, scolarli e travasarli nel tegame, girare per far assorbire il condimento.** Se dovesse la pasta asciugarsi troppo e non scivolare, nessuna paura, aggiungere poca acqua di cottura.

**Togliere dal fuoco e preparare i piatti con l'aggiunta di un cucchiaino di condimento messo da parte e parmigiano.**

**Il vino..., deve essere corposo, Montepulciano rosso.**

Le foto sul link:

<https://plus.google.com/u/0/photos/102927067766305302836/albums/6007341989>

[930474865?biw=991&bih=564&q=google%20foto&ie=UTF-8&sa=N&tab=iq](https://www.google.com/photos/all/930474865?biw=991&bih=564&q=google%20foto&ie=UTF-8&sa=N&tab=iq)

**Luciano Pellegrini** [agnpell@libero.it](mailto:agnpell@libero.it)

**cell +393404904001**