

Paccheri, patate e broccoletti

NON POSSO DIR ALTRO CHE... APRO LA CONFEZIONE, NE VERSO UN POCHINO SU UNA FETTA DI PANE TOSCANO, LO ASSAPORO, ED È AMORE AL PRIMO ASSAGGIO; PERCHÉ È DAVVERO GUSTOSO, QUEST'EXTRAVERGINE.

... la Cucina dell'Extravergine!

Torna con un olio particolare: il "Trevi D.O.P. Umbria dei Colli Assisi - Spoleto" della Società Agricola Trevi Il Frantoio.

Non posso dir altro che... apro la confezione, ne verso un pochino su una fetta di pane toscano, lo assaporo, ed è amore al primo assaggio; perché è davvero gustoso, quest'extravergine.

Un olio umbro, dunque, estratto dalla monocoltivar Moraiolo col metodo dello "sgocciolamento naturale a freddo", che porta con sé tutti i profumi ed i sapori di quella meravigliosa Terra; un extravergine fruttato, dalle note intense e decise.

Poiché adoro l'extravergine (e qui sto parlando in generale), cerco sempre di valorizzarlo con preparazioni che non sovrastino troppo il suo sapore, ma sappiano, anzi, metterne in risalto al meglio tutte le caratteristiche. In tutto ciò, devo anche fare i conti con i miei gusti personali, che normalmente non contemplano le carni (non perché sia vegetariana, ma perché mi piacciono poco), ma in compenso esaltano al massimo grado le verdure.

Per il Trevi D.O.P. ho tratto ispirazione da una proposta dello chef Pietro Leemann, titolare di un ben noto ristorante vegetariano milanese.

Sono nati così questi paccheri, dal ripieno semplice, consistente in patate, broccoletti e olive taggiasche, il tutto accompagnato da una semplicissima dadolata di pomodori (concassé? Si può definire così?), appena saltata in padella.

Trattandosi di pasta ripiena, sarà anche molto facile (ad esempio se avete ospiti o per praticità vostra) "sdoppiare" la preparazione, cuocendo in anticipo paccheri e ripieno e rifinendo in forno all'ultimo momento.

Se volete potrete aggiungere un tocco di basilico al condimento, cosa che io, pur avendone tutte le intenzioni, ho dimenticato di fare; donerà quella freschezza in più che solo il basilico sa dare (ma io sono ligure... quindi un po' "di parte").

Vi assicuro che per me, comunque, si è trattato di un pranzo speciale.

Ingredienti (per 4-5 persone):

250 gr di paccheri
600 gr di patate
300 gr di broccoletti
olive taggiasche denocciolate in salamoia (2-3 cucchiainate)
2 spicchi d'aglio
600 gr di pomodori
peperoncino fresco o secco
un cucchiaino di zucchero
qualche foglia di basilico
sale q.b.
olio extravergine Trevi D.O.P. q.b.
pecorino o parmigiano grattugiati (facoltativo)

Esecuzione:



lessate le patate, preferibilmente con la buccia, scolatele, sbucciatele e schiacciatele sommariamente (andrà bene una forchetta) per ridurle a purea un po' grossolana.

Pulite i broccoli e divideteli a cimette.

Portate ad ebollizione altra acqua e tuffate i broccoli per un minuto, in modo da fissare il colore, poi scolateli con una schiumarola e tenete da parte. Salate l'acqua dei broccoli, riportate a bollore e cuocete i paccheri, lasciandoli al dente. Scolate, raffreddate rapidamente, lasciate asciugare e condite la pasta con un velo d'olio.

Se gradite l'aglio sbucciate e tritate gli spicchi, prima di farli appassire in padella con abbondante olio, in caso contrario lasciate gli spicchi "vestiti" e fateli dorare, poi eliminateli. Aggiungete i broccoli e fateli saltare per qualche istante, finché teneri, poi unite anche le patate e lasciate la preparazione sul fuoco ancora qualche istante, affinché i sapori si amalgamino.

Al termine aggiungete le olive taggiasche, divise in due e regolate di sale e peperoncino.

Lasciate intiepidire, trasferite in un sac à poche (senza bocchetta) e riempite i paccheri.

Oliate una teglia, disponete i paccheri ripieni "in piedi", uno accanto all'altro e spolverizzate, se volete, con il parmigiano o il pecorino.

Fate gratinare in forno mentre preparate il condimento.

Tagliate i pomodori, eliminate i semi e riduceteli a dadini.

Fateli saltare rapidamente in padella, con abbondante olio, aggiungete lo zucchero, salate q.b. e lasciate che si formi un sughetto (i pomodori dovranno comunque rimanere abbastanza "integri"). Al termine, se volete, unite un po' di basilico fresco spezzettato a mano.

Servite i paccheri insieme al sugo di pomodoro, rifinendoli con un "giro" d'olio.

Leggi il post [qui](#).