

Pasta e fagioli alla napoletana

UN MIRACOLO CHE SI RIPETE, ANNO DOPO ANNO. IL COLORE, È QUELLO CHE TI COLPISCE PER PRIMO.

Un verde chiaro e caldo, lo stesso di un prato immerso nel sole pieno di un pomeriggio di inizio estate. Poi, il profumo: fragrante ed avvolgente, che regala il racconto di note leggermente piccanti ed intense. E davanti a tutto questo, ogni volta, lo stesso rammarico: non essere mai riuscita ad imparare ad assaggiare come si deve l'olio nuovo, rinunciando a spargerlo sul pane. Un cucchiaino, cioè, versato in un bicchiere per poi pazientare il tempo necessario per farlo abituare un po' al calore delle mani, ed aiutarlo così a sprigionare il suo profumo. Solo a questo punto, la bocca e l'assaggio vero e proprio: un goccio o poco più, da spargere sulla lingua per poi aspettare ancora, muovendolo piano piano contro il palato e iniziando - lentamente - ad inspirare per assaporarlo al meglio.

Non ho mai imparato, dicevo, perché ogni volta non riesco a resistere alla tentazione di assaggiarlo accompagnandolo con un pezzo di pane. Abitudine che mi riporta indietro nel tempo, agli anni della mia infanzia, a quando pane e olio era la mia merenda preferita. E a quando, nella cucina di mamma, il gusto dell'olio aveva un ruolo da protagonista. Come quando era aggiunto a crudo alla pasta e fagioli, che a casa mia si preparava alla napoletana: cuocendola cioè direttamente insieme ai fagioli - cannellini, piccoli e morbidi, che quasi si disfacevano in cottura - invece che essere cotta in acqua prima di essere aggiunta ai legumi.

Servono:

150 gr di cannellini secchi

1 spicchio d'aglio

olio extravergine di oliva Rosciola

3 pomodorini del piennolo

250 gr di pasta mista

pepe nero, basilico (o prezzemolo), sale

Una crosta di formaggio (in questo caso, parmigiano)

Ovviamente si inizia la sera prima, mettendo a mollo i fagioli. La mattina dopo, si mettono a cuocere a fiamma bassa, in un tegame possibilmente di coccio, fino a quando non inizieranno ad essere piuttosto



morbidi all'assaggio. A questo punto, si aggiunge 3-4 pomodorini "schiattati" e la crosta di formaggio (dopo averne grattato la superficie esterna per ripulirla). Si fa quindi cuocere per una trentina di minuti e poi si "cala" la pasta. In questo modo, l'amido della pasta verrà trasmesso all'acqua di cottura conferendole quella caratteristica cremosità di ogni pasta e fagioli che si rispettano. Si porta quindi a cottura - curando che sia bene al dente e, una volta pronta, si spegne e si lascia riposare per qualche minuto coprendo con un coperchio. In questo modo, si otterranno due risultati: l'accentuarsi della cremosità ed una fusione perfetta tra pasta e condimento. A questo punto, si condisce con olio e si serve subito, dopo una leggera mescolata, in modo da godere a pieno del suo profumo.

Leggi il post su [Scatti Golosi](#)