

## Pasta speck e salmone: per la spaghetтата di mezzanotte!



Ogni tanto mi tornano in mente le spaghetttate serali messe insieme con gli amici all'ultimo momento.

Quante ricettine messe insieme all'ultimo momento con quello che si riusciva a trovare in cucina!

Come questo ricordo di gioventù, inizio anni settanta... riproposto pari pari a com'era allora;

magari solo un po' più generoso con gli ingredienti.

Come tante altre spaghetttate improvvisate all'ultimo momento, anche questo è un piatto che si comincia a preparare solo quando si mette l'acqua a bollire:

basta il tempo di arrivare a salare e buttare la pasta che il resto degli ingredienti sarà pronto per la cottura finale in padella.

In fondo tante altre classiche spaghetttate improvvisate, come un *aglio, olio e peperoncino* quanto una [puttanesca](#) richiedono gli stessi tempi, fra tagliere, padella e fornelli!

Ingredienti, a persona:

speck tirolese	g	25
salmone affumicato	g	25
spaghetti	g	70
burro	g	15
pepe nero		QB
prezzemolo		QB
<a href="#">sale</a> (per l'acqua)		QB

## Preparazione:

Mettere a bollire l'acqua sul fuoco e cominciare ad affettare a striscioline il salmone affumicato e lo speck.

Appena l'acqua bolle, salare, buttare la pasta e lasciar sciogliere il burro a fuoco medio dolce:

*Attenzione, si deve solo sciogliere e non cominciare a sfrigolare!*

Aggiungere lo speck in padella e alzare lievemente la fiamma; lasciarlo colorare senza farlo abbrustolire.

Versare le striscioline di salmone e mescolare a fuoco medio per amalgamare i sapori.

Scolare la pasta, versarla subito in padella e farla saltare per un paio di minuti a fuoco vivace.

Insaporire generosamente con il pepe nero, completare col prezzemolo tritato e, dopo un'ultima mescolata, portare subito in tavola.

Distribuire nei piatti e la cena di mezzanotte è servita!

Buon appetito

## SUGGERIMENTI E NOTE:

- Sale: gli ingredienti di questo piatto son salati di per sé: il sale va usato solo per cuocere la pasta!
- Trattandosi di una spaghetтата... si è parlato di spaghetti; credetemi, è fantastico anche con delle pennette o delle farfalle.
- Ogni variante è lecita ma... attenzione: diventerà un piatto saporito e raffinato; non più un piatto al volo improvvisato all'ultimo minuto! Di seguito alcune varianti.
- soffriggere col burro un cipollotto a fettine sottili. Completare a fine cottura con whisky e farlo evaporare (o fiammarlo...)
- Appena aggiunti gli spaghetti, aggiungere un cucchiaio da tavola a persona di panna fresca e un'idea di zafferano o di curcuma.
- Completare il condimento, appena prima di aggiungere gli spaghetti, con dei pomodorini cherry a spicchi.
- E poi ancora, come suggerisce la fantasia: l'importante è che sia buono!