

La frittata di pasta

Siete alla ricerca dei piatti tipici di Ferragosto? In Italia ogni occasione è buona per celebrare anche a tavola. E naturalmente anche a Ferragosto, quando di solito molti sono in vacanza, vicino o lontano casa.

Non si tratta di un'abitudine moderna, ma di una tradizione che è iniziata secoli e secoli fa, addirittura nell'anno 18 d.C., quando nell'Antica Roma si istituirono le "feriae Augusti" in onore di Augusto, primo imperatore romano. Solo successivamente la tradizione pagana si è fusa con quella cristiana; oggi, infatti, il 15 agosto si celebra l'Assunzione di Maria.

Ma, già nel lontano passato, le settimane alla metà di agosto erano un periodo di riposo dopo la conclusione dei lavori agricoli, da onorare con grandi banchetti e libagioni.

Niente di troppo diverso da quel che succede ancora oggi, quindi, quando le tavole da nord a sud dell'Italia si riempiono di specialità dalle origini antiche. Quindi... cosa si mangia a Ferragosto?

A Stresa, un borgo piemontese sul Lago Maggiore, per Ferragosto si sfornano biscotti di pasta frolla a forma di fiore. Gli ingredienti sono semplici: farina, tuorlo sodo setacciato, burro, fecola, vaniglia e buccia di limone. Si dice che la ricetta sia stata creata dal pasticciere Pietro Antonio Balongaro nel 1857, per offrirli in dono alla futura regina Margherita per la sua prima comunione. Si dice che alla bambina piacquero così tanto da volerli offrire, da grande, durante tutti i ricevimenti di Ferragosto a Casa Savoia.

In Lombardia, invece, il minestrone a base di verdure di stagione e riso è un classico che si può preparare anche d'estate e servire freddo e sono molte le famiglie che continuano a proporlo anche per il pranzo di Ferragosto.

Scendendo verso il centro Italia, troviamo l'Umbria e lì alle carni di cortile non si rinuncia nemmeno in piena estate. Per la festa di agosto si preparano dei classici gnocchi di patate da condire con un buon ragù a base di oca e pomodoro. Una ricetta proveniente dalle campagne, dove le casalinghe in passato festeggiavano così la fine dei lavori della mietitura.

Ancora più a sud, nel Lazio, a Ferragosto non rinunciano mai al pollo con i peperoni.

E in Campania? In Costiera Amalfitana si cucinano gli "zitoni", un tipo speciale di pasta da condire



con pomodori freschi, pomodori secchi e capperi. La cosa fantastica è che si possono mangiare anche il giorno dopo (se avanzano) ripassati in forno con aggiunta di mozzarella e Parmigiano.

Le ricette e i piatti tipici, insomma, sono davvero tanti. Impossibile dirli tutti. Ho deciso quindi di scegliere una ricetta che nasce al sud ma che, con qualche variazione, è presente un po' in tutta Italia: la pizza di pasta. È chiamata anche "frittata di pasta" ed è sicuramente il modo migliore di

Ingredienti per quattro persone:

- 350 g di pasta (qualunque forma va bene!)
- 100 g latte
- 100 g scamorza affumicata
- 1 rametto di timo
- olio Evo
- 5 uova
- Parmigiano Reggiano
- pancetta affumicata
- pepe nero
- aglio

Si possono aggiungere anche 100gr di pancetta dolce o affumicata

Strumenti

Per preparare questo piatto vi serviranno un coltello, un tagliere, un cucchiaino, una pentola e una padella antiaderente.

Preparazione

Per prima cosa mettete sul fuoco una pentola con acqua salata e fatela bollire, servirà per la cottura della pasta. Nel frattempo occupatevi del ripieno: tagliate a cubetti la pancetta affumicata e la scamorza.

Quando l'acqua inizia a bollire, versate la pasta e cuocetela molto al dente.

Versate le uova in una grande ciotola, aggiungete il timo sfogliato e il latte, quindi salate e pepate.

Aggiungete il Parmigiano grattugiato fino e mescolate bene per ottenere un composto omogeneo e unite anche la pancetta e la scamorza che avete già tagliato a cubetti e mescolate bene di nuovo.



Quando la pasta è cotta, scolatela e aggiungete un filo di olio Evo e quindi mettetela nella ciotola dove avete preparato il composto e amalgamate il tutto.

In una padella sufficientemente ampia (circa 25 centimetri di diametro) fate rosolare uno spicchio di aglio nell'olio e poi togliete l'aglio.

Aggiungete il mix di pasta che avete preparato nella ciotola. Distribuite la pasta in modo omogeneo con una spatola e cuocete a fuoco alto per 1 minuto così da far rassodare la base; dopodiché abbassate il fuoco, coprite con il coperchio e cuocete per 15 minuti.

Questo ora è il momento più delicato: dovete girare la frittata!

Scuotete la padella per assicurarvi che sia staccata dal fondo, appoggiate sopra la frittata un piatto del diametro della vostra padella, rovesciatevi sopra la frittata e poi fatela scivolare nuovamente sulla padella e cuocete ancora per 5 minuti senza coperchio.

La frittata di pasta è pronta! Potete gustarla a fette, sia tiepida che fredda!

Se avete della pasta avanzata da un pasto, potete usarla senza la necessità di cuocerne altra fresca. Naturalmente se la pasta avanzata è già condita, il condimento deve essere compatibile con formaggio e pancetta.

