



## La ricetta degli spaghetti con salsa di Max Labaye

### Gli spaghetti alla Nino

**Per realizzare il miglior piatto di spaghetti del mondo, che ho imparato da un amico italiano Nino, 45 anni fa, per 4 persone bisogna :**

- far cuocere gli spaghetti in acqua bollente salata(1 litro per 100 gr di pasta);
- 400 grammi di spaghetti (100 grammi a persona, cioè una presa per persona), o un po' di più...

### **E per la salsa che fa la differenza:**

- Pomodori freschi sbucciati (4 o 5) o una scatola di pomodori pelati (250 gr netti)
- 2 o 3 scalogni, finemente tritati (non la cipolla !)
- $\frac{1}{2}$  o 1 scorza di limone intero
- 50 grammi di carne macinata di manzo. E' possibile sostituire la carne con una piccola scatola di tonno al naturale (50 grammi netti)
- 1 spicchio di aglio
- Un po' di prezzemolo

**1-Rosolare gli scalogni tagliati finemente a fuoco vivo per 30 secondi o 1 minuto, poi aggiungere la scorza di limone.** Quando il bianco della buccia diventa leggermente gialla (dopo 30 secondi o 1 minuto massimo), bisogna cuocere molto lentamente a fuoco basso e aggiungere i pomodori pelati. La cottura dura circa 20 minuti.

**Fare bollire l'acqua.** A metà cottura della salsa, (10 minuti a fuoco molto lento), si possono gettare gli spaghetti nell'acqua bollente.

**2- Aggiungere la carne macinata negli ultimi 5 minuti**, con il resto dei pomodori pelati, in modo che la salsa non sia troppo né secca né troppo liquida.

Non è una zuppa!

Tagliare finemente l'aglio e aggiungerlo alla salsa. All'ultimo momento, tagliare anche il prezzemolo e metterlo nella salsa. Conservare una parte del prezzemolo per metterlo sul piatto di spaghetti fresco.

**3 - Dopo 7 minuti di cottura, gustare regolarmente gli spaghetti** per verificarne la cottura. Gli spaghetti devono essere «al dente», e non fondenti.

Infine aggiungere il resto del prezzemolo sugli spaghetti scolati. È possibile anche mettere un poco di parmigiano grattugiato, ma si perde un po' il sapore della salsa.

**Accompagnamento:** gli spaghetti non sono niente senza un buon vino.

È possibile bere un buon bicchiere di **Chianti**, di **Bardolino**, naturalmente. Ma anche un bicchiere di vino della Loira va bene, come il **Bourgueil**, il **Saint Nicolas de Bourgueil**, un **Sancerre rosso**, o ancora un vino del sud come il **Costières de Nîmes**, il **Corbières**.

Buona degustazione !

**Max Labaye**