



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