

# LINGUINE CON FRUTTI DI MARE E PISTILLI DI ZAFFERANO

## INGREDIENTI e ATTREZZATURE:

dosi per 4 persone:

- 400 gr di linguine
- 1 Kg di cozze
- 1/2 Kg di vongole veraci
- 1/2 kg di paparazze
- 5-6 noci di mare
- 1 pizzico di pistilli di zafferano
- olio d'oliva extra
- burro
- 1 spicchio d'aglio
- 1-2 pomodorini (Pachino o Camone)
- peperoncino
- 3-4 foglie di basilico
- 1 padella in alluminio o rame >32



Si tratta di un piatto dal gusto insolito ed orientaleggiante di provato successo. La preparazione non è difficile, ma necessita di parecchio tempo e molta pazienza.

I frutti di mare io li acquisto in pescheria, possibilmente il martedì, per essere sicuro della loro freschezza (il lunedì sul mercato non si trovano!). Per la verità le cozze potremmo anche raccoglierle da noi (sì, lo so che è vietato...) ma visto il loro esiguo costo non so se vale lo sforzo.

Le vongole veraci dovranno essere di misura media, perché le grosse sono in genere meno saporite. Vanno esaminate una ad una perché capita sovente di trovare gusci contenenti soltanto sabbia o fango: uno solo di questi è sufficiente per dover gettare tutta la preparazione. Un valido sistema consiste nel lasciarle cadere una alla volta sul piano del lavello da 20-30 cm di altezza: in tal modo quelle che contengono sabbia si aprono e possono essere scartate. Da scartare sono anche quelle non perfettamente chiuse o con il guscio spezzato.

Le cozze vanno grattate dalle incrostazioni più evidenti con un coltello seghettato, poi strofinate tra loro in acqua corrente finché l'acqua stessa non risulta perfettamente limpida. Successivamente provvediamo a privarle del bisso tirandole con le mani verso l'estremo e verso la parte curva.

Le paparazze vanno sciacquate energicamente e ripetutamente, poi controllate, eliminando quelle aperte o rotte.

Le noci di mare serviranno per guarnizione quindi il loro guscio dovrà essere pulito con maggior cura perché verrà presentato ai commensali. Non hanno incrostazioni calcaree ma generalmente presentano una patina di alghe che le rende viscide e opache: io le gratto con una spugnetta di quelle abrasive sintetiche usate per le pentole ed il risultato è perfetto.

I frutti di mare vanno aperti al vapore: io uso una pentola per la cottura della pasta con il cestello interno, in modo tale i molluschi rimangano separati dal fondo del recipiente dove si depositano tutti i sedimenti. A causa dei differenti tempi di reazione al calore ogni specie va trattata a sé, prestando una particolare attenzione alle cozze che devono essere appena aperte ma non del tutto cotte: questo ci complicherà un po' l'operazione di sgusciamento ma il sapore del piatto risulterà sicuramente migliore.

Non appena si saranno raffreddati sgusciate tutti i molluschi ad eccezione di quelli che usermo per la guarnizione (una noce, una cozza e un paio di veraci per piatto): il liquido che i vari molluschi rilasciano a seguito dell'apertura non va gettato ma opportunamente filtrato da sabbia e impurità. Dopo averlo scaldato nuovamente aggiungiamo i pistilli di zafferano e mezzo cucchiaino di zucchero e lasciamo riposare per una diecina di minuti, in modo che lo zafferano possa liberare il colore ed il sapore caratteristici.

Portiamo l'acqua al bollore, saliamo normalmente e gettiamo la pasta. La scelta del tipo di pasta è determinante perché dovendo completare la cottura in padella c'è il rischio che un prodotto inadeguato assuma una consistenza collosa e poco gradevole. I migliori risultati li ho avuti con le linguine De Cecco No 7, a mio avviso la miglior pasta lunga presente sul mercato.

Mentre teniamo d'occhio la pasta rimescolandola spesso, facciamo soffriggere in padella lo spicchio d'aglio tagliato grosso in olio e un po' di burro, quindi aggiungiamo i frutti di mare sgusciati, il pomodorino spellato e schiacciato ed il basilico e continuiamo a cuocere per un paio di minuti.

Dopo tre-quattro minuti di cottura scoliamo la pasta (quasi cruda) e lavoriamola in padella, aggiugnendo a mano a mano il liquido dei molluschi con lo zafferano e, una volta esaurito questo, l'acqua di cottura della pasta.

Proseguiamo la cottura assaggiando frequentemente e dosando l'aggiunta del liquido fino al raggiungimento della consistenza voluta, meglio se un po' più fluide perché raffreddandosi le linguine tenderanno ad addensarsi.

Dopo aver disposto la pasta nei piatti, aggiungiamo il sugo rimasto e i frutti di mare con il guscio che avremo conservato al caldo e serviamo senza indugio.

Il sapore particolare e deciso di questo piatto ci permette di scegliere vini di maggior corpo e complessità. Molti Chablis si sposano felicemente, così come alcuni ottimi bianchi italiani passati in legno. Personalmente ho avuto ottimi risultati con Chardonnay Marina Cvetic (Masciarelli) o Cervaro della Sala (Antinori), avendo l'accortezza di servirli non troppo freddi.