

La primavera è nel piatto. Pasta agli agretti

Pubblicato: Martedì 22 Marzo 2016



Nuova ricetta suggerita dal nostro appassionato cuoco Pierre Ley che ha anche [pubblicato un ebook](#) che porta lo stesso nome di questa rubrica:

Già iniziano a spuntare sulle bancarelle dei mercati, **annunciando l'arrivo della primavera anche in tavola.** Col loro verde brillante e folto segnalano allegramente il risveglio della natura. Sono gli agretti, o barba dei frati, conosciuti sin dall'antichità in tutto il bacino del mediterraneo e di cui la tradizione popolare della penisola fa largo uso per la loro facile reperibilità e il loro basso costo.

Mettono voglia di primavera nel piatto con la loro acidula freschezza. Un tempo coltivati più per estrarne la soda per la produzione del vetro e del sapone – il loro nome scientifico è infatti Salsola Soda – oggi hanno un utilizzo prettamente culinario. Se ne consumano i germogli in molte forme anche se spesso, al giorno d'oggi non si sa bene come utilizzarli. **Il principio da seguire è quello degli altri ortaggi a foglia verde,** quindi un lavaggio accurato, una sbollentatura per pochi minuti dopo essersi liberati dalle radici e poi un ripasso eventuale in padella per essere pronti alle più svariate preparazioni. Uniti a uova sbattute diventano una fritatta “de saison” molto presentabile.

Nella foto odierna uno “spaghettone” di pasta fresca con agretti e pancetta. In questo caso la pasta è stata semplicemente cotta insieme agli agretti e scolata al dente. Qui sarebbero sufficienti anche solo una noce di burro e una spolverata di parmigiano, ma volendo la si può arricchire a piacere, ad esempio con la pancetta rosolata nella cui padella si andrà a ripassare la pasta appena scolata.

Sempre interessante il recupero di un fondo di arrosto o di stufato altrimenti inutilizzabile – in cucina non si spreca nulla! – a far da base al soffrittino di pancetta. Il risultato è sicuramente allegro alla vista, con quegli eleganti nastri verdi abbracciati ai rozzi spaghetti, gradevole all'olfatto grazie alla pancetta e all'eventuale, irresistibile, gràs de ròst (fondo d'arrosto) **e in bocca deciso e appagante col gioco delle consistenze e dei gusti contrapposti**. L'acidulo degli agretti a contrastare l'unto della pancetta, mentre la croccante sapidità dei lardoni completa la tenerezza dei germogli ed il velluto del fondo d'arrosto. Nei bicchieri un vino rosso giovane e poco impegnativo, o una bollicina a festeggiare la gioia della nascita primavera.

di [Pierre Ley](#)