

Un piatto per l'estate: insalata tiepida di vermicelli

Pubblicato: Venerdì 8 Luglio 2016



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

Ispirata nel concetto a un piatto spesso **presente sul menu del buon Giovanni Maretti al Golf Club Varese**, questa insalata tiepida di pasta risolve un pranzo estivo molto degnamente. L'importante è scegliere ingredienti di primissima qualità. I pomodorini e la rucola della foto provengono **dagli orti eccelsi di Bregazzana, coltivati con passione dai ragazzi del Mirtillo**.

Fondamentali quindi la carica di sapore e la pungente freschezza della rucola unite alla dolcezza e alla carnosità dei pomodorini per questa preparazione che prevede pochissimi ingredienti. Il vantaggio, che ne è anche la massima difficoltà, è che sono tutti ben riconoscibili, e, come detto, **migliori sono migliore è il risultato**. Oltre ai due citati ora, vi è anche la raspadura, mia variante rispetto alla versione di Giovanni, che aggiunge un tocco di nobiltà lodigiana, **quasi un divertissement degli occhi e del palato con quel gioco di veli e trasparenze evanescenti**.

La base, si scelga una ruvida pasta trafilata al bronzo, dal calibro importante e cotta molto al dente per il giusto equilibrio delle consistenze, si condisce con extravergine di oliva ligure nel quale si saranno messi in infusione due o tre spicchi d'aglio, poi levati. **Si lasciano quindi i vermicelli**, così conditi, intiepidirsi sull'angolo del fornello prima di unire, a freddo, rucola e pomodori appena oliati.

Il sale Maldon a fiocchi soffici completa il gioco fisico, iniziato dalla raspadura, **con le sue piccole ed intense punte di sapidità, subito estinte sulla lingua**. Un giro di macina grossa di pepe nero aggiunge

una piccola, fragrante sferzata di fuoco. Per corredo un rosso di bassa gradazione, appena rinfrescato.

[Qui l'ebook di Pierre Ley](#)

di [Pierre Ley](#)