

Una ricetta estiva per inaugurare la nuova padella in ceramica



Da tempo mi incuriosivano... alla fine ho ceduto! Di che cosa parlo? Delle padelle con rivestimento in ceramica. La settimana scorsa, dopo la centesima volta che le vedevo esposte in vetrina, alla fine mi sono decisa ad acquistarne una. Molto interessata alle prestazioni, oggi, dopo la consueta opera di prima preparazione dell'attrezzo (far bollire un po' d'acqua, poi passare un panno unto di olio, quindi lavare...), ho finalmente provato la padella in ceramica.

Oggetto della preparazione, ovviamente, un condimento estivo per la **pasta di Gragnano!**

Fusilli corti col buco con pomodorini, erbe aromatiche e ricotta salata. Ricetta semplice, gustosa, fresca, proprio come piace a me in questa stagione.



Ho tagliato in quattro dei dolci pomodorini (varietà piccadilly, ma se trovate corbarini o datterini è meglio, per lo meno a me piacciono di più) e li ho fatti saltare a fuoco vivo per 7-8 minuti insieme a uno spicchio di aglio confit e a qualche rametto di timo e maggiorana. Nel frattempo ho fatto cuocere in abbondante acqua bollente la pasta di Gagnano. L'ho scolata al dente e l'ho fatta saltare in padella con i pomodorini e con l'aggiunta di un mestolo di acqua di cottura. Ho eliminato i rametti di timo e maggiorana e unito un po' di basilico spezzettato, quindi ho grattugiato abbondante ricotta salata e ho spento il fuoco. Una macinata di pepe, un filo di buon olio extravergine, ancora una grattata di ricotta e voilà il piatto è pronto!



Ho scelto i [fusilli corti col buco](#) perché, come ricordava Giuseppe a Identità London, ogni formato è nato per essere abbinato con una salsa ideale. I fusilli, così come i tortiglioni, sono fatti apposta per accompagnarsi ad un condimento che si infili nelle curve di questo tipico formato gagnanese. Ecco quindi svelato l'abbinamento con ricotta grattugiata ed erbe aromatiche.

Che dire della nuova padella. Si è comportata bene, in maniera molto simile ad una classica padella antiaderente. Col vantaggio, però, che il rivestimento in ceramica, rispetto al teflon, è resistente a graffi e abrasioni, è un materiale atossico, non poroso, inoltre si può lavare in lavastoviglie :-) !

Vi segnalo inoltre che ho aggiornato la [sezione estiva delle ricette](#) . Ne trovate parecchie di nuove e ne troverete altre con l'andar della stagione!