

## Pasta e ricotta secondo Eduardo De Filippo



Qualche tempo fa [Giuseppe](#) mi ha parlato di un libro che mi ha incuriosito molto. Fra i primi acquisti del nuovo anno, quindi, c'è stato anche quello: “ **Si cucine cumme vogli'i'... La cucina povera di Eduardo De Filippo raccontata dalla moglie Isabella** ” (di Isabella Quarantotti De Filippo - Guido Tommasi Editore).

Non un semplice ricettario, ma una raccolta dei segreti di cucina di Eduardo De Filippo, mescolati con racconti e ricordi di teatro e di cucina, coronati dal poemetto gastronomico “Si cucine cumme vogli'i'”, iniziato da Eduardo negli anni '60 e mai terminato. Questo delizioso volume è la testimonianza ulteriore, se mai ce ne fosse bisogno, dell'estrema importanza che De Filippo attribuiva alla cucina. Come afferma Dario Fo nell'introduzione, “per Eduardo il cibo ha sempre avuto un grande valore: un modo per apprezzare la vita e per celebrarla”.

Vi si trovano perlopiù ricette della tradizione popolare napoletana che Eduardo aveva appreso da bambino dalla nonna Concetta Termini: piatti semplici ed economici, ma ideati con fantasia.

Molte pagine sono dedicate ai primi piatti e quindi ho cominciato subito a sperimentare le ricette scegliendone una particolarmente rapida da realizzare: **pasta e ricotta**.



Mentre facevo cuocere in abbondante acqua salata la calamarata di Gragnano, ho versato in un piatto da portata un po' di ricotta di pecora. Prima di scolare la pasta ho versato un paio di mestoli di acqua di cottura nella ricotta, ho mescolato bene e vi ho macinato sopra del pepe nero. Ho poi versato la calamarata nel piatto con la ricotta, ho aggiunto un altro po' di ricotta a dadini e un'altra macinata di pepe. Alla [ricetta originale](#) ho aggiunto un filo di olio extravergine di oliva. Risultato: un piatto cremoso e gustoso, ma al tempo stesso leggero (la ricotta di pecora ha solo 157 kcal ogni 100 grammi di prodotto) e molto rapido da preparare.

Sono pienamente d'accordo con la nota dell'autrice: "Credo che sia il piatto di pasta più veloce a cucinarsi, e sicuramente uno dei più saporiti".