

Buena pasta



Seca o rellena, sola o con salsa, fría o caliente,
la pasta es, definitivamente, un plato para
disfrutar en familia o con amigos.

TEXTO Y PRODUCCIÓN: ROSE GALFIONE | FOTOS: ROSARIO LANUSSE

Pocas cosas resultan más tentadoras que unas ricas pastas. Para este plato no hay estaciones, edades ni paladares complicados; la diversidad es inmensa y hay gusto para todos. Su variedad va desde lo más simple a lo más sofisticado, desde unos tallarines con aceite de oliva y queso rallado hasta un exótico raviolón con masa de sepia relleno de centolla. En esta nota, compartimos recetas sencillas, donde los moñitos, los cabellos de ángel y los *orichiette* son los protagonistas del plato del día.



Moñitos con salsa mediterránea

Ingredientes

Pasta: 125 g de moñitos por persona

Salsa: 200 g de tomates *concassé* | 1 puñado de albahaca | 1 zucchini | 1 berenjena | 1 cebolla | 1 cda. de alcaparras | 1 cda. de aceitunas negras picadas finitas | 1 cdita. de sal | Aceite de oliva, aceto, pimienta de molinillo, sal y queso rallado a gusto

Procedimiento

Cortar los tomates *concassé* (en cubitos, sin piel y sin semillas), saltear la cebolla, la berenjena y el zucchini. Respetar el mismo corte en todas las verduras, ya sea en cubos o en juliana (corte alargado). Mezclar todos los ingredientes de la salsa y condimentar con aceite de oliva, aceto, pimienta y sal, como si fuera una ensalada. La salsa puede prepararse desde temprano, conservar en la heladera y calentar unos minutos antes de servir.

Cocinar la pasta seca al *dente* y volcarla sobre la preparación mediterránea. Servir con queso rallado.

Cabellos de ángel con rúcula y limón

Ingredientes

Pasta: 100 g de cabellos de ángel p/persona | Para el hervor, un puñado de sal gruesa y un chorrito de aceite.

Salsa: 2 *echalottes* | 1/2 vaso de vino blanco | 2 tazas de crema de leche | Ralladura de un limón | 1 cda. de *ciboulette* | 5 cm de raíz de jengibre rallado y colado para extraer su jugo | Semillas de sésamo integrales | Rúcula fresca | Queso rallado a gusto

Procedimiento

Rallar las *echalottes* y cocinarlas con un poco de manteca en una sartén hasta que queden transparentes. Desglasar con el vino blanco y dejar que suelte todo el alcohol. Agregar la crema de leche, la ralladura del limón, la *ciboulette* y el jugo de jengibre.

Cocinar la pasta (agregar sal gruesa y aceite de oliva), escurrirla y colocarla nuevamente en la misma olla donde se cocinó. Incorporar la salsa y dejar reposando durante cinco minutos hasta que se impregne debidamente. Espolvorear con semillas de sésamo negro y servir con un puñado de rúcula fresca y queso rallado.

Consejo: los cabellos de ángel se cocinan muy rápido, así que ¡cuidado con las distracciones!





Orichiette con salsa de hongos

Ingredientes

Pasta: 125 g de orichiette por persona

Salsa: 100 g de variedad de hongos | 50 g de hongos secos de pino | 100 g de panceta ahumada | 2 cebollas medianas | ½ taza de crema de leche | Salvia o tomillo fresco

Procedimiento

Hidratar los hongos secos en ½ litro de agua caliente y conservar el líquido. Cortar en láminas el resto de los hongos (pueden ser champiñones de París, portobellos, shitakes, una mezcla de los tres o, sencillamente, lo que ofrezca el mercado).

Aparte, saltear la panceta cortada en pequeñas tiras. Agregar y saltear las cebollas; una vez transparentes, incorporar los hongos y cocinar sin remover hasta que estén bien dorados. Agregar el jugo de los hongos secos. Cocinar durante unos 10' y, al final, terminar con un poquito de crema de leche para suavizar.

Cocinar la pasta al *dente*, colar e incorporar a la salsa. Servir y rociar con un poco de salvia o tomillo fresco. Ambos son muy aconsejables para añadir un toque de sabor. ○

Consejos para no fallar en la cocción

- * Asegurarse de que la pasta es de buena calidad, no solamente por el sabor, sino porque de esto dependerá también el éxito de la cocción.
- * La pasta seca debe cocinarse al *dente*; la rellena, a punto.
- * La olla tiene que ser grande y proporcional a la cantidad de pasta. Se calcula 1 litro de agua por cada 100 g de pasta.
- * El agua debe salarse con sal gruesa una vez que rompe el hervor y antes de incorporar la pasta. La proporción es de 10 g de sal por cada litro de agua.
- * Algunos añaden al agua de cocción un chorrito de aceite para saborizarla y evitar pegotes innecesarios.
- * Solamente cuando el agua suelte el hervor, se sumerge la pasta de una sola vez.
- * Una vez sumergida, la pasta debe revolverse inmediatamente y cocinarse con la olla destapada.
- * Controlar la cocción con reloj y, mejor aún, probando la pasta, ya que las industriales tienen indicado el tiempo de cocción en su envoltorio, pero las caseras tienen que pasar indefectiblemente por la prueba del paladar.

