

Ricetta spaghetti con salsa alle olive

Autore: A. Canonaco

Sono nato e vissuto fino a 22 anni in una famiglia di contadini in quel di Mendicino (CS). Mio padre era coltivatore diretto di un modesto terreno di circa 3 ettari nel quale, nei primi anni '20, piantumò un vigneto, un frutteto ed un oliveto.

Va precisato che le olive sono verdi fino a tutto il mese di Settembre, dopo di che diventano nere maturando. Le piante di olivo sono presenti in tutto il bacino del Mediterraneo.

Le olive verdi sono dure, quindi schiacciabili e snocciolabili, mentre le nere, essendo tenere, si possono soltanto incidere con appositi coltelli. Sia le verdi che le nere per essere commestibili devono essere addolcite in acqua leggermente salata per eliminare l'aspro e l'amaro in esse contenuto. Dopo l'addolcimento, le verdi sono pronte per essere mangiate, mentre le nere vanno cotte al forno ad una temperatura di 200 °C per circa un'ora. Entrambe le qualità si conservano per molti mesi invasandole nell'olio d'oliva (è consigliabile quello da prima spremitura).

Dopo queste precisazioni, passo a descrivere la ricetta che realizzo a Crema da decenni ed è molto apprezzata e gustata da familiari ed amici .



INGREDIENTI

Gli ingredienti e le quantità occorrenti per 7/8 persone sono:

- 500 grammi di spaghetti;
- 500 ml. di passato di pomodoro;
- 150 grammi di olive verdi tagliuzzate;
- 150 grammi di olive nere tagliuzzate e snocciolate;
- 100 grammi di olio d'oliva di prima spremitura;
- 8 spicchi d'aglio;
- 2 cucchiaini di vino bianco secco;
- un dado.

PROCEDURA

- Versare l'olio d'oliva in una pentola ove si fanno rosolare gli 8 spicchi d'aglio;
- Quando l'aglio sarà imbiondito versare nella pentola le olive verdi e nere che dovranno cuocere per circa 10 minuti; mentre continuate a mescolare aggiungere il dado;
- a questo punto versare sulle olive friggenti i 2 cucchiaini di vino bianco che vaporizza in pochi istanti;
- aggiungere il passato di pomodoro facendo cuocere il tutto per circa 15 minuti a fuoco vivo e mescolando il tutto.

La "SALSA ALLE OLIVE" così preparata va versata sui 500 grammi degli spaghetti, cotti separatamente in un'altra pentola. E' necessario mescolare il tutto prima di servirli a tavola.

BUON APPETITO!

Vorrei aggiungere che la mia salsa alle olive è stata elogiata ed apprezzata per iscritto. Per esempio un amico di famiglia, in un quadretto che tengo appeso in cucina sin dal lontano 1985, mi definì: *"Profeta e sacerdote della salsa con olive"*!

Antonio Canonaco, maggio 2017