

Video ricetta: croccanti nidi di spaghetti con mozzarella e pomodorini



Eccovi degli spaghetti talentuosi! Il tutorial di Denner di oggi mostra come preparare facilmente dei nidi di spaghetti croccanti con un cuore di mozzarella.

Molti si sono probabilmente già chiesti perché la pasta viene prodotta nelle forme più diverse. Anche se si può pensare che si tratti solo di una questione estetica, per gli italiani è cosa indiscussa che ogni formato di pasta richieda un suo specifico condimento. Gli spaghetti si abbinano bene con la salsa al pomodoro o con aglio, olio e peperoncino, le tagliatelle legano invece con la bolognese o il sugo alla panna, e se si vuole preparare un'insalata di pasta fredda, è meglio optare per i fusilli o le farfalle.

Sperimentando con questi nidi di spaghetti, abbiamo constatato che le varianti di «spaghetti piatto», ovvero le linguine o bavette, sono la scelta migliore, in quanto diventano croccanti al forno. Ma se a casa avete solo degli spaghetti normali, potete comunque preparare la ricetta. Insieme al sugo fatto in casa a base di pomodoro e peperoni, alla mozzarella e ai pomodorini al forno, questa pietanza gratinata convince su tutta la linea.

Sugo

- 1 piccola cipolla, finemente tritata
- 1 spicchio d'aglio, finemente tritato
- Un po' di olio d'oliva
- 1½ scatole di pelati tritati del peso di 400 g netti ciascuna
- 2 peperoni grandi, rossi e gialli o arancioni
- Basilico secco
- Poco dado di brodo vegetale
- Sale, pepe
- 30 g di mascarpone

Nidi di spaghetti

- 500 g di linguine o bavette
- 150 g di mozzarelline Galbani
- Basilico fresco
- 200 g di pomodorini ciliegia
- Zucchero, per esempio zucchero di canna
- Sale
- Parmigiano, grattugiato

Sugo

1. Preriscaldare il forno ad aria calda a 200 gradi, lavare e dimezzare i peperoni, rimuovere i filamenti bianchi all'interno e disporli su una teglia ricoperta di carta da forno con la buccia rivolta verso l'alto. Infilare la teglia nella scanalatura più alta del forno e cuocere i peperoni per circa 25 minuti fino a quando la buccia diventa nera e compaiono delle bolle.
2. In una pentola rosolare le cipolle e l'aglio in po' d'olio d'oliva fino a quando le cipolle diventano trasparenti.
3. Smorzare con i pelati. Aggiungere ½ cucchiaino o un po' più di dado di brodo vegetale, un po' di basilico secco, sale e pepe e far cuocere a fuoco lento per almeno 40 minuti.
4. Togliere i peperoni dal forno e pelarli ancora caldi.
5. Allo stesso tempo cuocere la pasta in acqua salata per circa tre quarti del tempo di cottura. Dato che poi viene passata in forno, si ammorbidirà un po' di più.
6. Aggiungere al sugo i filetti di peperoni e il mascarpone e ridurre il tutto in purea con un frullatore ad immersione fino a quando non si vedono più pezzi; insaporire il sugo.

Nidi di spaghetti

1. Scolare la pasta e mescolarla con $\frac{3}{4}$ del sugo; dopodiché, utilizzando una forchetta grande, formare dei nidi e disporli uno accanto all'altro in una pirofila (vedi video).
2. Distribuire il resto della salsa intorno ai nidi, porre al centro di ciascun nido qualche pallina di mozzarella, cospargere il tutto con il parmigiano. Gratinare i nidi a 200 gradi nel forno ventilato per 20-25 minuti, a seconda della loro dimensione.
3. Rimuovere la pirofila dal forno e guarnire con i pomodorini ciliegia (passati al forno) e basilico fresco.

Tempo di preparazione: circa 1 ora 30 minuti

I pomodorini al forno hanno un sapore meraviglioso se li girate in olio d'oliva, li cospargete di sale e zucchero di canna e cuocete per circa 20 minuti a 160 gradi nel forno ventilato.

Cantine Cellaro Nerello Mascalese Terre Siciliane IGP

Rosso rubino scuro. Profumo intenso di frutti rossi, prugne, spezie dolci e con un accenno di note floreali. Palato pieno, con tannini setosi e un finale lungo e fruttato.



[Visualizzare nello Shop Vini >](#)