

Le ricette dei designer

Design al dente

70 ricette di pasta
e primi piatti

Introduzione di
Emidio Mansi



 EDITRICE
COMPOSITORI



Federico Delrosso nato nel 1964 e laureato al Politecnico di Milano nel 1996 in pochi anni si è sperimentato nella progettazione di tipologie architettoniche molto diverse: abitazioni private, locali pubblici (ristorazione), uffici e molti progetti di interior ma anche di industrial design. L'esperienza sul campo ha consolidato una particolare sensibilità per gli spazi, sia negli interior quanto nelle architetture, il risultato del sapiente rapporto tra spazi tridimensionali ed elaborazione delle superfici è sempre una sensazione di piacevole equilibrio. Nel 2008 il suo progetto d'interior per il ristorante Notime di Montecarlo è tra i finalisti della categoria Hospitality/Restaurant/Casual category del premio Best of Year Award, organizzato dalla rivista «Interior Design» (USA). Il suo approdo al design avviene attraverso il progetto degli arredi su misura. È nata in questo modo la lampada da parete Mima segnalata al XXI Compasso d'Oro 2008 ed entrata a far parte della collezione storica dell'ADI. www.federicodelrosso.com

Maccheroni alla Gentildonna

Questa ricetta mi è stata insegnata dall'amico Paolo Santarelli, nella sua casa di Mentone. Ho scelto questa ricetta, un po' più pop rispetto alle precedenti, perché c'è un sapore in più... quel pizzico di "piccante" cui il nome della ricetta è associato. La differenza fondamentale tra questo piatto e la pasta alla Puttanesca consiste nella completa assenza di aglio e cipolla, il che lo rende molto digeribile e senza effetti secondari per l'alito dei commensali.

Ingredienti per 4 persone

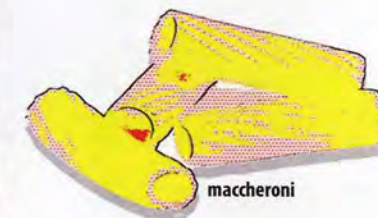
320 gr di maccheroni o altra pasta corta | 500 gr di polpa di pomodoro | olive taggiasche denocciolate e sott'olio | capperi di Pantelleria al sale marino | pomodori secchi sott'olio | peperoncino | origano | olio d'oliva extravergine q.b. | parmigiano o ricotta salata grattugiati

Preparazione

In una padella capiente mettere a riscaldare abbondante olio d'oliva, a cui aggiungere (senza esagerare) peperoncino essiccato. Quando l'olio frigge, versare la polpa di pomodoro, le olive taggiasche, i capperi e i pomodori secchi tagliati a striscioline. La quantità di questi ingredienti può variare di volta in volta, a seconda della disponibilità o del gusto del preparatore (non possono mancare, però, i pomodori secchi). Fondamentale è usare capperi conservati col sale marino (da evitare come la peste quelli sott'aceto). Il sale in essi contenuto è più che sufficiente per la sapidità del sugo e non occorre aggiungerne altro. A cottura ultimata, spolverare il tutto con origano. Portata a cottura la pasta, metterla (senza sgocciolarla troppo) direttamente nella padella contenente il sugo e mantecare il tutto con formaggio grattugiato. Prima di servire: una ripassata con olio crudo e un'ulteriore spolverata di formaggio.

In abbinamento

Grignolino del Monferrato.



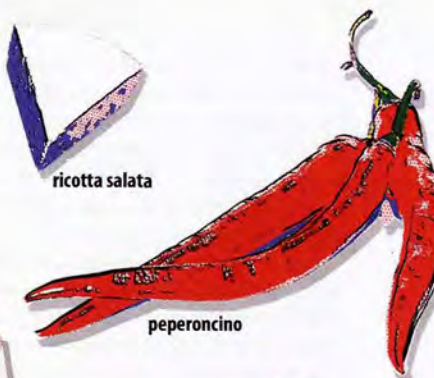
maccheroni



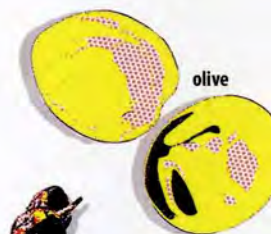
polpa di pomodoro



ricotta salata



peperoncino



olive



capperi



pomodori secchi



olio d'oliva

In alternativa

Se la ricetta non venisse bene consiglio a tutti di andare da Paolo Santarelli nella sua casa di Mentone.