



CAMPANIA

## 'O SICCHIO D'A MUNNEZZA

OSTERIA 'E CURTI, SANT'ANASTASIA (NAPOLI)

### PER 8 PERSONE

- 8 etti di spaghetti
- 70 g di noci  
70 g di nocciole, 16 pinoli  
10 chicchi di uva passa
- 18 capperi dissalati  
8 olive nere
- 2 etti e mezzo  
di pomodorini del piennolo  
uno spicchio di aglio  
una manciata di prezzemolo
- olio extravergine di oliva
- sale, una presa di origano

TEMPO DI PREPARAZIONE  
E COTTURA: MEZZ'ORA

Fate rinvenire in un poco di acqua tiepida l'uva passa, spezzettate i gherigli di noce e le nocciole, snocciate le olive e tritate il prezzemolo.

Mettete sul fuoco l'acqua per la pasta e, intanto, preparate il sugo. In un tegame scaldate l'olio e fatevi dorare adagio lo spicchio di aglio scamiciato e schiacciato leggermente con il palmo della mano. Unite la frutta secca, i capperi e rosolate per un paio di minuti. Togliete i semi ai pomodorini, tagliateli a pezzetti e versateli nel tegame, salate moderatamente e cuocete per quattro o cinque minuti. In ultimo aggiungete le olive snocciate, la presa di origano e il prezzemolo; dopo avere fatto insaporire il tutto, spegnete il fuoco e incoperchiate.

Quando la pasta è cotta, scolatela al dente, trasferitela in una padella capiente, versate il condimento e amalgamate per bene. Servite nei piatti individuali avendo cura di raccogliere il sugo con un cucchiaino e di distribuirlo equamente.

**Il nome del piatto, magari poco accattivante** (la signora Angela, che ha dettato la ricetta, oggi preferisce presentarlo come "spaghetti di Natale"), è tuttavia significativo: si tratta di un condimento "al risparmio", ottenuto con la frutta secca avanzata dal pranzo di Natale, con erbe aromatiche e con pomodorini, del piennolo del Vesuvio, serbati per l'inverno e, quindi, ancora più gustosi. Le noci saranno quelle di Sorrento, le nocciole di Giffoni, gli spaghetti di Gragnano; un tempo anche gli altri ingredienti erano di casa: i pinoli si estraevano dalle pigne raccolte sul litorale, l'uva proveniva dai poderi di famiglia e, stesa su graticci ad appassire, si conservava fino all'inverno.

