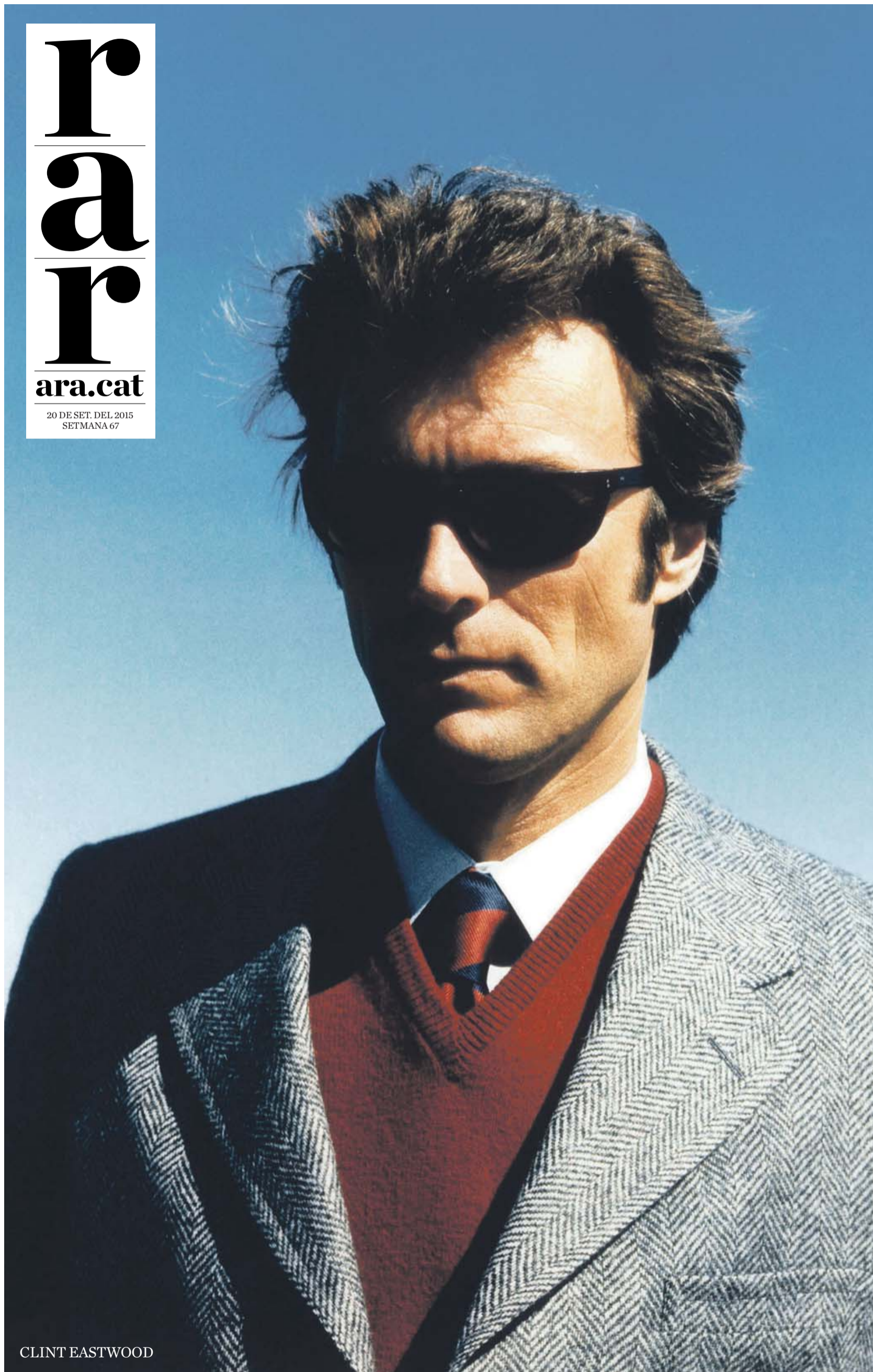


**r
a
r**

ara.cat

20 DE SET. DEL 2015
SETMANA 67



CLINT EASTWOOD



Per un grapat d'espaguetis

L'«SPAGHETTI WESTERN», CONEGUT A ITÀLIA COM A *western all'italiana*, va ser entre els anys 60 i 70 aquell gènere cinematogràfic que va fer que els *cowboys* visquessin una segona primavera. Amb una mica d'ironia, celebrem un dels grans protagonistes de l'*spaghetti western*, Clint Eastwood, amb espaguetis fets i cuinats pensant en els seus personatges als films de Sergio Leone. Un plat per a cada pel·lícula de l'home sense nom.



per Antonella Speranza
 Autora del blog
www.lapastaperalsatalans.cat
 fotos per Jordi Sarrá

Ni un grapat de pasta es menja el Joe, un pistoler vagabund, exsergent de l'exèrcit, a la pel·lícula de culte *Per un grapat de dòlars*, del 1964. Per recordar l'or dels diners cuinarem uns *spaghetti risottati* amb musclos i llimona. Odio la paraula *risottati* quasi tant com el Joe odiava Ramon Rojo (encarnat per l'actor Gian Maria Volonté), però es veu que ara a Itàlia dir *risottato* està molt de moda per referir-se a una pasta que acaba la cocció dins de la seva mateixa salsa, com un *risotto*.

SPAGHETTI UBRIACHI

Ingredients per a dues persones:

180 g d'espaguetis - 200 ml de vi negre
 un porro oli - all - sal - pebre - nou moscada
 julivert fresc - formatge d'ovella curat ratllat

(1) Elimineu les fulles exteriors del porro i talleu la part més tendra a rodanxes molt primes. (2) Escalfeu un raig d'oli abundant en una paella molt ampla (hi haureu d'abocar la pasta) i afegiu-hi dos grans d'all pelats i tallats a làmines i el porro. (3) Coeu-los amb foc baix afegint-hi una mica d'aigua fins que el porro quedi tou. (4) Incorporeu-hi el vi i la nou moscada i coeu-ho 3 o 4 minuts fins que s'hagi reduït una mica però no massa, ha de quedar bastant líquid. (5) Salpebreu-ho i passeu la salsa obtinguda pel túrmix. (6) Coeu els espaguetis en aigua amb sal, escorreu-los i guardeu una mica d'aigua de cocció. (7) Amaniu els espaguetis amb la salsa de vi i porros. Si fa falta afegiu-hi una mica d'aigua de cocció. Serviu-ho amb abundant julivert fresc picat i el formatge ratllat.



El film *La mort tenia un preu* ens ha inspirat uns *spaghetti allo scoglio*, amb polpa de tomàquet, cloïsses, musclos, gambes i calamars, una barreja que recorda la sang i els duels entre els bandits i els caçadors de recompenses que intenten recuperar els diners robats al banc d'El Paso.

A *El bo, el lleig i el dolent*, un caça-recompenses, un assassí a sou i un lladre busquen un tresor fet de monedes d'or. *Bons*, els espaguetis ho són tots. Com a *dolents* (no en sentit literal, esclar, més aviat entremaliats, trapelles) prepararem uns *spaghetti ubriachi* o espaguetis borratxos. I, per evocar els *lletjos*, hem cuinat els espaguetis amb sobrassada, olives i tàperes, força lletjos de veure, però boníssims de gust! ■

SPAGHETTI RISOTTATI AMB MUSCLOS I LLIMONA

Ingredients per a dues persones:

180 g d'espaguetis - 1/2 kg de musclos

el suc d'una llimona - oli - bitxo - all - julivert fresc

(1) Netegeu els musclos, poseu-los en un cassó i amb la flama ben forta espereu que s'obrin. Retireu-los, filtreu l'aigua que han deixat anar i reserveu-los. (2) Separeu els musclos de les closques i guardeu-ne un parell de sencers per decorar cada plat. (3) Escalfeu un raig abundant d'oli en una paella ampla on haureu d'acabar de coure els espaguetis. Sofregiu-hi un parell de grans d'all pelats i sencers i una punta de bitxo. (4) Coeu els espaguetis en aigua sense sal. Escorreu-los després de la meitat del temps indicat pel fabricant. Guardeu l'aigua de cocció. (5) Aboqueu els espaguetis a la paella amb l'oli calent. (6) Afegiu-hi el suc de la llimona i l'aigua dels musclos. Continueu coent els espaguetis remenant-los, com si fos un *risotto*. Si fa falta hi podeu afegir l'aigua de cocció que heu guardat. (7) Quan estiguin quasi al punt afegiu-hi els musclos i abundant julivert picat. (8) Emplateu-los i guarniu el plat amb els musclos amb closca.





SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

Ingredients per a dues persones:

180 g d'espaguetis - 1/2 kg de musclos - 1/2 kg de cloïsses - 1 calamar petit
100 g de gambes - 400 g de tomàquets pelats i a trossos - oli - all - bitxo - julivert

(1) Netegeu les cloïsses, poseu-les en un cassó i amb flama forta espereu que s'obrin. (2) Retireu-les, filtreu l'aigua i reserveu-la. Separeu les cloïsses de les closques i guardeu-ne un parell amb closca per a cada plat.

(3) Repetiu el procés amb els musclos. (4) En una paella ampla, escalfeu-hi un raig d'oli abundant, fregiu-hi una mica les gambes i retireu-les. (5) Peleu les gambes, guardeu els caps i una de sencera per persona per guarnir el plat. (6) En el mateix oli, coeu els calamars tallats a rodanxes i reserveu-los.

Afegiu-hi un gra d'all sencer i el bitxo. (7) Abans que l'all agafi color, afegiu-hi el tomàquet i deixeu-ho coure 5 minuts. (8) Afegiu-hi l'aigua de les cloïsses i dels musclos i coeu-ho fins que l'aigua no s'hagi evaporat del tot. Afegiu a la salsa el suc dels caps de les gambes. Quan la salsa s'hagi reduït tasteu-la i ajusteu de sal. Llavors afegiu-hi les cloïsses, els musclos, els calamars i les gambes i deixeu-ho coure tres minuts més. Coeu els espaguetis, escorreu-los i torneu-los a posar a l'olla de cocció. Afegiu-hi la meitat de la salsa. Remeneu-ho. Completeu el plat amb la salsa que ha quedat i amb les cloïsses, els musclos i les gambes senceres que heu guardat.

SPAGHETTI AMB SOBRASSADA, OLIVES I TÀPERES

Ingredients per a dues persones:

150 g d'espaguetis - una ceba petita - oli
una culleradeta de tàperes - 100 g de tomàquet triturat
30 g de sobrassada - 10 olives d'Aragó sense pinyol

(1) En una paella ampla escalfeu-hi un raig abundant d'oli i sofregiu-hi la ceba ben picada. (2) Quan estigui daurada afegiu-hi les tàperes i les olives. (3) Coeu-ho un parell de minuts tot remenant-ho i afegiu-hi la sobrassada. Continueu remenant-ho fins que la sobrassada es desfaci una mica. (4) Incorporeu-hi la *passata* de tomàquet i coeu-ho durant 10-15 minuts mirant que no s'enganxi. Si fa falta afegiu-hi una mica d'aigua.

(5) Coeu la pasta en abundant aigua amb sal, escorreu-la i aboqueu-la a la paella amb la salsa. (6) Saltegeu-la un parell de minuts i cap al plat!