

01 Aprile 2021

## Sugo, pesto e ragù: ogni pasta ha il suo condimento perfetto

Che sia per onorare la tradizione o per rendere sfiziose le tavole di ogni giorno, ecco alcune idee per combinare forme e sapori



Sapori in festa

C'è un **sugo perfetto** per ogni pasta, ma anche un condimento ideale per ogni occasione. Che sia per onorare le feste o per rendere sfiziose le tavole di ogni giorno, la scelta è tutt'altro che scontata. Il primo sguardo andrà infatti ai prodotti locali, ma anche alle ricette più familiari, il tutto combinato con il gusto di ognuno, così come la voglia di leggerezza o di dedicarsi a toni sofisticati. Insomma, mettere una pastasciutta nel menù sembra più banale di quanto non sia, specie se si spazia nelle gustose **tradizioni italiane**, se la primavera offre ingredienti freschi e la Pasqua mette voglia di tavole imbandite o ricette da riscoprire.

Per gli amanti della **pasta lunga** non c'è nulla di meglio che dare spazio a tagliatelle e tagliolini, ma anche linguine, pappardelle, fettuccine, solo per citarne alcune. Dalle intramontabili tagliatelle fatte con **pasta all'uovo** e condite con ragù di carne **alla bolognese**, si può passare alle pappardelle al **ragù di cinghiale** come vuole la tradizione toscana, oppure condite con un pregiato **ragù di carne chianina**. Sono piatti saporiti e corposi da abbinare a vini rossi di altrettanto carattere come un Chianti Classico o un Nobile di Montepulciano. Mentre per la Bolognese è da provare anche l'abbinamento con un vivace Sangiovese di Romagna. Per chi ama i sapori del bosco, anche in questa stagione tagliatelle e fettuccine restano un must accompagnate da un **condimento ai funghi porcini**, oppure con un profumato **sugo fresco al tartufo** che sa rendere preziosi anche i menù più semplici.

### **Pasta lunga, come portarla in tavola al meglio [1]**

Gusto e delicatezza vanno a braccetto anche in un classico piatto di spaghetti **cacio e pepe**, da provare anche con i bucatini, oppure i picci, o gli spaghetti alla chitarra, e perché no? anche da sperimentare con formati di pasta corta. Lo stesso vale se si porta in tavola un cremoso **sugo alle noci**, oppure **al pistacchio**, che ben si sposa sia con spaghetti o altra pasta lunga, sia con formati corti tra cui paccheri e pennette, passando per i

rigatoni e giungere fino alle orecchiette e alle trofie. Si entra così nel celebre mondo dei pesti, a partire da quello classico **alla genovese** che combina basilico, pinoli, aglio e olio extravergine di oliva e Parmigiano ? e che si può trovare anche nella versione senz'aglio ? si può spaziare tra le varianti che includono, ad esempio, il **pesto fresco al radicchio** dal sapore intenso e sfizioso, buono da provare anche spalmato su bruschette e tartine per un aperitivo accanto a vino bianco secco. Come accade per il pesto alla genovese, anche quello di radicchio è ottimo come condimento per lasagne vegetariane da abbinare, in questo caso, a piccoli cubetti di scamorza e patate.

**Pasta cacio e pepe? La migliore è con i tonnarelli [2]**

**Pesto di primavera al profumo di asparagi [3]**

Le possibilità sono tante e chi è in cerca di sapori ancora più decisi, si può infine rivolgere a un **pesto rosso Mediterraneo** dal gusto leggermente piccante e arricchito da pecorino e pomodori secchi. Una soluzione sfiziosa per la pasta di ogni giorno e di ogni tipo, ma anche un alleato per cambiare i connotati ai menù delle feste e aggiungere un tocco differente alla tavola senza tradire i profumi e i sapori di tutta la Penisola.

---

## Links

[1] <http://territori.coop.it/territori/pasta-lunga-come-portarla-tavola-al-meglio>

[2] <http://territori.coop.it/territori/pasta-cacio-e-pepe-la-migliore-%C3%A8-con-i-tonnarelli>

[3] <http://territori.coop.it/ricette/pesto-di-primavera-al-profumo-di-asparagi>