

04 Giugno 2021

## Spaghetti o spaghettini, misure e condimenti per la perfetta spaghetтата estiva

Anche la scelta del calibro è importante per abbinare il sugo ideale e dare sapore pieno agli ingredienti



Pastasciutta d'estate

Spaghetti o spaghettini: questo è il dilemma. Che si tratti di elaborati piatti di mare o semplici pranzetti fra amici, il rituale della **spaghetтата estiva** è un grande classico che occorre valorizzare al meglio. Per coronare questo momento di convivialità ci sono ricette intramontabili, da quelle tipicamente regionali a quelle più fantasiose. Oltre ai condimenti, anche la scelta del **giusto calibro** degli spaghetti non è da sottovalutare. In particolare, stiamo parlando di quella **misura indicata in cifre** sulle confezioni dei classici spaghetti e spaghettini. Si tratta di una specifica che non segue criteri universali e può variare a seconda delle marche di pasta. Questo contribuisce non poco a renderla enigmatica e, talvolta, a farne oggetto di dibattiti tra curiosi e intenditori di spaghettrate. Ci limiteremo dunque ad alcuni piccoli consigli, anche considerando che, di norma, si tende a catalogare gli spaghetti almeno in **tre differenti taglie**: gli spaghettoni, quelli più classici, e i piccoli spaghettini. A questo riguardo occorre sottolineare che, sebbene il "calibro" sia un dettaglio che tende a passare in secondo piano, dal punto di vista del **sapore** e della **scelta di sugo** è tutt'altro che secondario. La misura indicata sulle confezioni con il **numero 7**, ad esempio, è tra le più apprezzate perché si riferisce a spaghetti consistenti che non rischiano di "perdersi" tra i condimenti. Sono perfetti per le dadolate di verdure o sughi alla carbonara con uovo e pancetta. Ancora più grandi sono gli **spaghetti numero 8** che sanno farsi valere anche con sughi più elaborati come quelli a base di salsiccia e finocchietto; oppure un pesto dal piglio saporito come quello al pistacchio, o preparato con rucola, parmigiano e pinoli.

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

Per dare pieno sapore a condimenti dalle fragranze leggere occorre invece scegliere una dimensione di spaghetti più piccola. È il caso dei sughi a base di **fiori di zucca, zucchine e gamberetti**, ma vale anche per ricette con **sugo di pomodoro** e basilico fresco, magari preparato al momento, che offre un sapore dolce e

delicato. In questi casi ci si può rivolgere, in genere, agli spaghetti **numero 3**, oppure **numero 4**, conosciuti come spaghettoni, che risultano più sottili e cuciono in fretta. Il **numero 5** corrisponde in linea generale ai classici spaghetti, quelli che si cucinano immancabilmente a mezzanotte con **aglio, olio e peperoncino**. A questa semplice ricetta, ideale per cene veloci o pranzi estivi, si possono aggiungere altri ingredienti, come prezzemolo fresco e un mix di semi oleosi, oppure acciughe. Un altro condimento pratico e gustoso è quello offerto dal sugo di pomodorino unito a ricotta e basilico fresco. C'è poi la classica spaghettonata **allo scoglio** con i frutti di mare, oppure più veloce con tonno e pomodori secchi. Chi ama i gusti freschi e innovativi può infine sperimentare spaghetti conditi con un'emulsione di **olio** extravergine di oliva, **succo di limone e menta tritata**. Le possibilità sono tante, l'importante è saper combinare ogni ingrediente con la giusta misura e la perfetta atmosfera da gustare in compagnia.

---

## Links

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