

14 Dicembre 2021

Tonnarelli, gli spaghetti del Lazio innamorati dei sughi corposi

Conosciuti anche come spaghetti alla chitarra si distinguono per la sezione quadrata e la consistenza porosa



Lazio

I **Tonnarelli** sono un formato di pasta all'uovo che sa dare il meglio di sé quando incontra sughi ricchi e corposi. Merito della consistenza prosa e della tipica sezione quadrata proprio dei cosiddetti **spaghetti alla chitarra** abruzzesi che vede nei Tonnarelli la versione tipica del Lazio. Non stupisce quindi se tra le **ricette d'elezione** per i Tonnarelli figurano la 'cacio e pepe' o la 'gricia' che rappresentano i grandi classici della tradizione romana.

Pasta cacio e pepe? La migliore è con i tonnarelli [1]

I Tonnarelli condividono con gli spaghetti alla chitarra il **metodo di lavorazione**, capace di donare a questa pasta uno spessore quadrato e un carattere poroso, perfetto per trattenere i sughi e i sapori con cui sarà condita. Il procedimento prevedeva appunto l'uso della 'chitarra', uno strumento costituito da un **telaio con fili di acciaio** disposti a poca distanza l'uno dall'altro. La fitta tela si utilizza per pressarci sopra la sfoglia tirata e preparata con un impasto di semola di grano duro e uova - utilizzando il mattarello oppure le mani. In questo modo si ottengono spaghetti di uguale lunghezza e a **sezione quadrata**. Il risultato è simile ai tagliolini ma solo all'apparenza, poiché se la larghezza del taglio è di 2 mm, in questo caso lo spessore è circa lo stesso.

La consistenza dei Tonnarelli si sposa dunque alla perfezione con il tipico condimento **cacio e pepe**, ma anche con **ragù di carne mista**, e perché no? con sughi che vedono protagonisti sapori decisi come il cinghiale o la cacciagione; oppure si può sperimentare un **ragù di lenticchie**, ideale anche per una cena vegetariana. I Tonnarelli sanno farsi apprezzare anche conditi con un semplice **pesto di rucola** fatto con Parmigiano Reggiano, aglio e olio extravergine di oliva. Da provare anche con il cremoso e saporito **sugo alle noci**

, oppure il **pesto alla Brontese** che esalta le qualità del prezioso Pistacchio di Bronte Dop.

Il Pistacchio verde di Bronte Dop diventa un gustoso pesto [2]

Sugo, pesto e ragù: ogni pasta ha il suo condimento perfetto [3]

Ottimi con condimenti elaborati, i Tonnarelli hanno il merito di saper esaltare anche **preparazioni semplici** grazie alle loro stesse proprietà organolettiche. Ecco perché sono da provare anche con sughi a base prosciutto cotto e piselli, ma anche **pesce** dai toni delicati, verdure e olive. In ogni preparazione quello che conta è anche la perfetta cottura di questa pasta: i Tonnarelli vanno infatti **gustati al dente** per goderne al meglio. Di più: è bene evitare di scolarli una volta cotti, meglio pescarli con un forchettone dalla pentola perché possano trattenere un po' acqua di cottura che permetterà ai Tonnarelli di amalgamarsi perfettamente al sugo scelto per loro.

Links

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

[2] <https://territori.coop.it/territori/il-pistacchio-verde-di-bronte-dop-diventa-un-gustoso-pesto>

[3] <https://territori.coop.it/consigli/sugo-pesto-e-rag%C3%B9-ogni-pasta-ha-il-suo-condimento-perfetto>