

# LINGUINE *all'amatripesce*

RICETTA DEI FRATELLI ENRICO E ROBERTO CEREÀ

Testo SARA PORRO Foto ENZO TRUCCOLO  
Food stylist GINO FANTINI

FOOD & WINE



**HO COMINCIATO** a fare yoga - avviso perché mi sembra giusto prepararvi. Se in passato l'ispirazione veniva, di volta in volta, dai genitori (finché la redazione non me l'ha esplicitamente proibito), dai miei cani o dall'analista junghiana, ora temo che le epifanie da yoga diventeranno preminenti (fino a quando non mi vieteranno anche queste). Questa pratica insegna che tanto più si cerca di minimizzare lo sforzo richiesto da una posizione, tanto maggiore è il disagio fisico. Solo consegnarsi completamente alla fatica consente di trovare il corretto equilibrio, nei muscoli e nel respiro. È una buona lezione di vita, e vale per molto altro. Così, mentre assumevo la terza posa del guerriero, ho fatto un breve elenco. Prendiamo la conversazione, per esempio: più la tieni impersonale, generica, leggera, più è estenuante. Al contrario, un confronto in cui ci si mette in gioco nutre lo spirito,

e spesso lo solleva. Poi, ci sarebbe l'amore dove solo chi si arrende vince - ma questa era facile, non approfondisco perché altrimenti scatta subito il tormentone Mangia prega ama. Infine, la cucina: dedicarsi a una ricetta complessa è esercizio che rende assolutamente presenti. O, forse, avevo soltanto bisogno di una scusa per proporvi questo piatto non proprio elementare (e l'ho un po' semplificato): la classica Amatripesce dei fratelli Enrico e Roberto Cereà, chef dello storico (pochi mesi fa ha compiuto 50 anni: auguri!) ristorante Da Vittorio a Brusaporto (Bg).

CIOTOLE, HIGHTECH, CUCCHIAIO, FUNKY TABLE, STYLING SET, LINDA REDOLFI

## PREPARAZIONE

Cominciamo dal pil pil al lime. In una terrina vanno il baccalà, l'olio extravergine d'oliva e uno spicchio d'aglio. Coprire con la pellicola trasparente apposta e cuocere in forno microonde per 2 minuti. Strizzare il pesce dal liquido che si sarà formato nel tegame, utilizzando un colino cinese (se siete il tipo di persona che lo possiede) oppure quello tradizionale a rete, foderato con un panno di cotone pulito. Frullare con 50 grammi di succo di lime e la sua scorza: si formerà una crema densa, simile alla maionese. Tagliare le carote à la julienne e soffriggerle in pentola con un filo d'olio e il guanciale affettato. Deglassare con vino bianco, lasciare sfumare e continuare la cottura con l'acqua bollente (o brodo di pesce, se siete sempre quel tipo di persona che aveva il colino cinese). Questo è un buon momento per mettere sul fuoco l'acqua e gettare le linguine! Quando il sugo sarà quasi pronto, aggiungere la trippa di baccalà tagliata, i pomodori e la salsa di pomodoro, in cui dovrete, infine, mantecare la pasta. Per concludere, guarnire con il pil pil al lime.

## IL VINO: GRAND VINTAGE ROSÉ 2008

*Un vino che dà soddisfazione: riempie la bocca al primo sorso. Con la stuzzicante complicità delle bollicine, questo champagne rende sinuosi i sapori del sottobosco, che si completano con sfumature di rosa e la freschezza della terra umida. In casa Moët & Chandon, Grand Vintage è espressione di anni fortunati, come questo 2008 che ha tanto da raccontare a chi vuole godersi la vita esaltando l'amatripesce qui accanto.* Pietro Cheli

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

### PER LA PASTA:

240 gr di linguine  
4 cipolle bianche  
60 gr di guanciale di maiale  
50 gr di salsa di pomodoro  
100 gr di pomodori datterino  
50 gr di trippa di baccalà  
2 lime  
olio extravergine d'oliva  
sale e pepe  
prezzemolo

### PER IL PIL PIL AL LIME:

1 spicchio d'aglio schiacciato  
100 gr di baccalà  
50 gr di succo di lime  
80 gr d'olio evo

