

L'idea décor

Vi fa un po' tinello, il tocco rétro del centrino all'uncinetto? Eppure non si tratta di un invito a pranzo nonna-style: questa apparecchiatura fiorita e gentile è pensata per uno spuntino all'aria aperta, che sia nel terrazzino di città avvolto dal rinospermo o nel giardino della casa delle vacanze. Coloratissima, affettuosamente *easy*.

Pasta e basta

*di Simonetta Li Pira - foto di Federico Miletto,
lifestyle Sergio Colantuoni, food stylist Gino Fantini*

La civiltà del cibo

Trottole al pesto di erbe, pomodoro e burrata

Ingredienti x 4

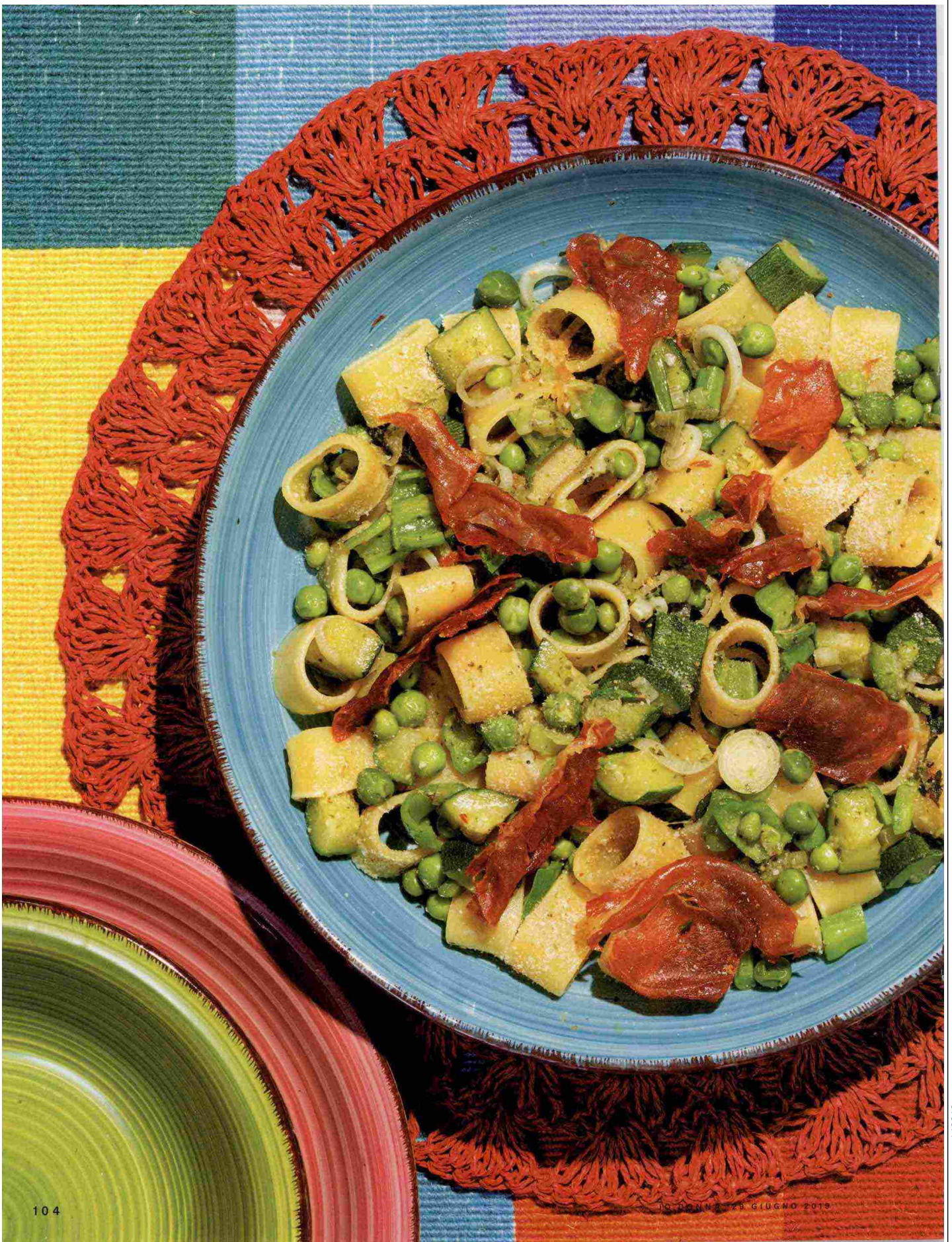
320 g pasta multicolor	1 rametto di timo
1 burrata	1 cucchiaino di pangrattato
500 g di pomodori piccadilly	2 cubetti di ghiaccio (1 spicchio d'aglio, se piace)
20 foglie di basilico	olio extravergine di oliva
1 ciuffo di prezzemolo	sale
10 foglie di menta	

Lavate i pomodori, frullateli e passateli a setaccio una prima volta per eliminare residui di buccia e semi. Passate poi la polpa ottenuta in un setaccio foderato con pannocarta e poggiato su una ciotola, in modo che vi si raccolga tutta l'acqua contenuta, separandola così dalla polpa che andrà frullata con olio extravergine di oliva, 2 foglie di basilico e un pizzico di sale. Conservate in frigo.

Preparate il pesto mixando insieme nel robot le erbe aromatiche (il basilico rimasto, la menta, il prezzemolo), il pangrattato e il ghiaccio con l'olio q.b. e poco sale. Lessate la pasta al dente e conditela con il pesto e la burrata, ricopritela infine con l'"essenza di pomodoro".

In technicolor

Fate la pasta in casa? La tinta più facile è il giallo. Mezza bustina di zafferano per uovo o un po' di curcuma aggiunte all'impasto ed è fatta. Arancione? Zucca in forno, poi frullata e strizzata in un canovaccio per eliminare l'acqua in eccesso (50 g valgono 1 uovo piccolo). Rossa: una punta di concentrato di pomodoro. Per il verde: spinaci o borragine già bolliti e strizzati. Pasta esotica? Tè verde in polvere q.b. E a qualcuna piace l'alga spirulina.



La civiltà del cibo

Calamarata verde con prosciutto croccante

Ingredienti x 4

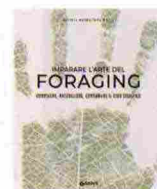
320 g pasta	2 rametti di timo
500 g piselli freschi	2 cucchiari di pangrattato tostato
2 zucchine	2 cucchiaini di parmigiano reggiano
2 cipollotti	
1 cucchiaio di pesto di basilico pronto	
brodo vegetale q.b.	

Sgranate i piselli e cuoceteli in un pentolino con un cipollotto tritato e un mestolo di brodo vegetale, sale e pepe. Mondate le zucchine, tagliatele a dadini e mettetele a trifolare in una padella unta con l'altro cipollotto tritato e il timo. In un'altra padella antiaderente (o sulla teglia del forno) fate dorare il prosciutto.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela bene e conditela con il pangrattato e, in sequenza, il pesto, le zucchine trifolate e i piselli. Mescolate e spolverateci sopra, se vi piace, poco parmigiano reggiano. Infine, servite.

Spaghetti ai licheni

Le due ricette della settimana sono fresche, estive, in linea con la tradizione e potete accompagnarle con un libro che fa digerire i sensi di colpa: *I carboidrati buoni* di Ivy Moscucci (Gribaudo). Se invece, nei weekend all'aria aperta, volete *Imparare l'arte del foraging* (Giunti), affidatevi alla super esperta Valeria Mosca. Il cibo spontaneo si trova un po' ovunque. Riconoscerete centocinquanta specie tra erbe, fiori, licheni, alghe... con cui preparare ricette, anche di pasta, a dir poco sostenibili.



Qui, e in apertura, set di piatti in gres, bicchieri e tovaglietta all'uncinetto VILLA D'ESTE HOME TIVOLI, cucchiaio da servizio e tappeto "Halved" IKEA, posate "Gio Ponti" SAMBONET, fiori di Irene Cuzzaniti da LA FIORERIA CUCCAGNA. La spesa: courtesy SIMPLY (simplymarket.it).