



## Spaghetti cacio e pepe ai carciofi con olio di Spello

**PER LA REGIONE A PIÙ ALTA DENSITÀ DI SANTI PER CHILOMETRO QUADRATO, L'OLIVO NON PUÒ CHE ESSERE IL SIMBOLO PIÙ RAPPRESENTATIVO.**

Parlo della meravigliosa e mistica Umbria, il cuore verde d'Italia, una delle regioni con il maggior numero di città dell'Olio presenti all'interno dell'Associazione Nazionale.

Conosco bene questa terra avendola girata in lungo ed in largo (e ci vuole poco, vi garantisco) per lavoro e per piacere e come sempre sono felice di poterla onorare anche solo con un semplice post.

I luoghi che in assoluto amo di più sono il piccolo borgo di Montefalco, la terrazza dell'Umbria, Bevagna, città delle "gaite", di cui ho spesso parlato in questo blog, l'elegante Trevi e la deliziosa Deruta con le sue favolose ceramiche. Spoleto cosmopolita e sorprendente, con una delle piazze della Cattedrale più belle che io ricordi ed un centro storico costellato di antiquari. Ogni volta che ci vado, non manco una passeggiata lungo le mura ciclopiche, emozionanti. Un altro luogo del mio cuore è Norcia, ma lei merita una parentesi a parte e ne parlerò con più calma prossimamente, e non ultima ovviamente Spello, il luogo incantato da cui proviene l'olio che abbiamo utilizzato per la rubrica di oggi.

Spello si trova tra Assisi e Spoleto, distesa lungo le pendici della collina ai piedi del Subasio, e si arrampica in alto fino a garantirsi la più bella vista su tutta la valle.

Spello è vanitosa ma timida, riservata. Soltanto alla sera, quando certi tramonti infuocano l'orizzonte, si tinge di rosa come una ragazza innamorata ed è difficile dimenticare il colore della sua pietra.

Quest'anno ho anche la fortuna di essere stata invitata all'Infiorata che si tiene ogni anno per il Corpus Domini: il suolo della città viene ricoperto con tappeti di fiori belli come dipinti, preparati da mastri fiorai durante tutta la notte precedente. Per godere al meglio della visione di questi capolavori profumati, bisogna alzarsi presto al mattino altrimenti dopo con la folla sarà impossibile.

L'intenso sentore erbaceo con una decisa nota amara all'assaggio dell'Olio Extra Vergine di Spello, mi aveva ispirato immediatamente ad un utilizzo su verdure crude o al limite al vapore, ma da un po' di tempo non cucinavo della pasta e mi sono resa conto che forse avrei potuto valorizzare questo prodotto su una cacio e pepe con pecorino sardo molto fresco (caratterizzato da deliziosi sentori d'erba tagliata) e l'aggiunta in corner dei miei amati carciofi, grazie a dei morelli tostissimi che ho deciso di friggere nell'olio di Spello.

Ingredienti per 4 persone:

320 gr di spaghetti



4 carciofi morelli

100 gr di pecorino (romano o sardo come preferite) grattugiato

pepe nero fresco

sale

Olio extravergine di Spello (per friggere e condire)

Pulite i carciofi delle foglie esterne, tagliate la punta e passate su tutta la superficie mezzo limone quindi metteteli in una ciotola di acqua fredda acidulata con l'altro mezzo limone.

Mettete il pecorino in una ciotola dove sia possibile versare anche gli spaghetti una volta cotti.

Tagliate i carciofi a metà ed affettateli sottilmente con un coltello affilato. Asciugateli con cura.

Coprite il fondo di una padella con uno strato di Servizio Antispam attenzione!: i link numerici sono spesso insicuri!: c.ca 3 mm di olio extravergine e portatelo a temperatura per friggere quindi versateci i ventaglietti di carciofo e fateli dorare fino a che non saranno croccanti. Scolateli e tamponateli.

Tenete in caldo.

Portate abbondante acqua salata a ebollizione e versatevi gli spaghetti. Fate cuocere per il tempo indicato sulla confezione o al dente se preferite.

Con un mestolo, versate poca acqua di cottura sul pecorino e mescolate bene con una frusta per ottenere una crema. Aggiungete l'acqua necessaria per un composto cremoso. Aggiungete il pepe macinato al momento e mescolate ancora.

Scolate la pasta e versatela nella crema di pecorino. Mescolatela bene e create dei nidi di pasta per impiattare, aiutandovi con un forchettone e un mestolo largo.

Su ogni nido, versate un goccio di olio a crudo e decorate generosamente con i carciofi. Un'altra macinata di pepe e servite. Se vi piace, decorate con foglie di menta fresca.

Leggi il post su [Andante con Gusto](#)