

Pasta in crema di patate ed olio di Trevi

UN PIATTO SEMPLICISSIMO PROPOSTO SEGUENDO UNA RICETTA DELLO CHEF PEPPE GUIDA CHE MI HA IMMEDIATAMENTE CONQUISTATO ALL'ASSAGGIO.

E riprende oggi il cammino dell'extravergine. Quello iniziato ormai da quasi due anni in compagnia di [Stefania](#), [Patrizia](#), [Fausta](#) e [Sabina](#). Un percorso fatto di sapore, attraverso vari e diversi frantoi italiana, cui ho la fortuna di partecipare grazie alla [Città dell'olio](#). Un cammino fatto di scoperte continue, perché - e chi lo ha seguito sinora sui nostri blog già lo sa - parlare di olio di oliva in generale è fuorviante. In Italia non esiste UN olio solo, ne esistono tantissimi ed ognuno di loro è ricco di sfumature di sapore che lo rende completamente diverso da tanti altri. Certo, capisco che sia impossibile in una casa normale dotarsi di una *cantina* di olio, ma il problema vero - secondo me - è che nonostante la nostra ricchezza olearia sono ancora pochi - troppo pochi - i locali che propongono oli diversi a seconda dei piatti preparati. Ne parlavo proprio ieri, del resto, di un locale che - sotto questo aspetto - costituisce un'eccezione enorme: [Francesco e Salvatore Salvo](#), di questo hanno infatti fatto un fiore all'occhiello della loro pizzeria. E questa, credo, dovrebbe essere la via che - spero - seguiranno in tanti al più presto.

Tornando a noi, l'olio di oggi è l'olio Trevi DOP della [Società Agricola Trevi il Frantoio](#), un fruttato dolce, gradevolissimo prodotto da una cooperativa di produttori che offre tre selezioni diverse di olio che presentano note di amaro e piccante di intensità decrescente, a seconda delle cultivar utilizzate e del periodo di raccolta delle olive. All'inizio della raccolta le olive ottengono un olio dal gusto più intenso. A mano a mano che ci si avvicina a dicembre, queste caratteristiche cederanno il posto ad una maggiore delicatezza e dolcezza.

Ho scelto di usarlo con un piatto semplicissimo: una pasta e patate. Ma non la versione normale, classica: ho preferito una ricetta dello chef [Peppe Guida](#) che mi ha immediatamente conquistato all'assaggio. E in cui l'olio è davvero protagonista. Le patate infatti sono cotte fino a ridursi in crema e poi emulsionate con olio: in questo modo ne catturano il sapore, esaltandolo. E avvolgono la pasta regalando un finale fatto delle note di sapore dell'olio assolutamente entusiasmante.

Per questo piatto servono (per una porzione)

Patate, meglio se vecchie, 1 un po' grande

Guanciale, 30 g

80 grammi di pasta, anche questa di ottima qualità. Perfette, le [calle](#) del Pastificio dei Campi, che purtroppo al momento non avevo in casa.

olio Trevi Dop, mezzo bicchiere piccolo

Ho tagliato le patate a cubetti piccoli e le ho lessate portandole a 3/4 di cottura. Le ho scolate e messe da parte. Poi, ho fatto un fondo di guanciale tagliato striscioline, con poco olio, e appena ha cominciato a cambiare colore l'ho bagnato con un mestolo di acqua della pasta e ho aggiunto quindi un bel po' di basilico.

Ho messo quindi a cuocere la pasta: un paio di minuti prima che fosse pronta, ho aggiunto le patate e portato tutto a cottura. Ho quindi scolato e aggiunto al fondo di guanciale, mantecando il tutto.



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

Infine, ho tolto dal fuoco e aggiunto altro basilico, una bella manciata di pecorino, pepe nero macinato al momento e TUTTO l'olio, amalgamando bene il tutto prima di servire.

La crema sono le patate che iniziano a disfarsi e il lucido e l'olio a crudo

Leggi il post [qui](#)