



Gli spaghetti alla Gennaro sono uno dei tanti deliziosi piatti della cucina napoletana, a tutti noti per essere una delle specialità più amate dal grande Antonio De Curtis, universalmente conosciuto come Totò. Come è intuibile, la ricetta è dedicata senz'altro al santo patrono di Napoli e si distingue per il suo gusto prelibato e la sua semplicità. Si preparano in pochi minuti con pane raffermo tostato, acciughe, aglio e aromi mediterranei ma c'è anche chi aggiunge qualche pomodorino per dare un tocco di colore e sapore in più. La ricetta degli spaghetti alla Gennaro è inserita nel libro di ricette scritto dalla figlia di Totò, Liliana. Oltre a quest'ultimi abbiamo altri spaghetti aglio e olio che hanno incrociato la storia di grandi illustri napoletani. I bucatini alla Caruso con l'aggiunta di pomodorini freschi, peperoncini e zucchine alla scapece. Gli spaghetti alla Maradona con l'aggiunta di pane tostato. Gli spaghetti alla "saponara" inventati da Eduardo de Filippo, dove i saponari erano ambulanti che barattavano sapone con le cose vecchie, dedicati, in pratica, al suo amico Navarra, da lui scherzosamente

soprannominato "o saponaro", grande e famoso gallerista di Piazza dei Martiri, preparati con l'aggiunta di olive e capperi e una spruzzata di pane grattugiato.

*Ingredienti (per 4 persone) 320 g di spaghetti;

4 filetti di acciughe dissalate;

2 fette di pane raffermo;

3 spicchi d'aglio;

q.b. basilico fresco;

q.b. origano essiccato;

q.b. olio extravergine d'oliva;

q.b. sale e pepe.

*Procedura

Strofinare uno spicchio d'aglio nel pane raffermo, dopodiché sbriciolatelo e fatelo dorare in padella con un filo d'olio extravergine d'oliva e due spicchi d'aglio schiacciati.

In una padella a parte fate rosolare i filetti di acciughe tagliati a pezzetti, insaporiteli con un pizzico di origano e attendete che si sciolgano nell'olio extravergine d'oliva.

Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli al dente e uniteli alle acciughe. Saltateli in padella a fuoco vivace per amalgamarli al condimento e unite la granella di pane raffermo tostato.

Completate il piatto aggiungendo una macinata di pepe nero e qualche fogliolina di basilico fresco. Servite gli spaghetti alla Gennaro ancora caldi.