

- **Dedicato a Maria Rosaria Virdis, e in particolare ai suoi simpaticissimi occhiali**

**LE RICETTE**

di Bianca e Arturo De Simone

## Salsetta rustica e saporosa

**C**orrevva l'anno del Signore 1955; l'allora giovane Arturo si trovò, con stelletta al collo, a San Benedetto del Tronto; ivi un pescatore abruzzese gli fece assaggiare, e poi gli spiegò, una salsina che aveva appreso da un pastore molisano, che l'aveva appresa da un pescatore siciliano, cui l'aveva raccontata un fratello mediterraneo, pescatore tunisino.

Quella che qui si descrive è una versione semplificata e cam-

peristica, più volte provata e facilmente realizzabile; non è adatta per palati delicatini.

Ci vuole maionese: chi la sa fare se la faccia, altrimenti va bene in barattolo o tubetto.

Circa 100 grammi di acciughe, o sarde, salate; lavate e deliscate.

Possono andar bene anche in scatola.

Una cucchiata di capperi salati; un pizzico di peperoncino macinato; un po' di origano, sen-

za esagerare; pepe, poco, a piacere; se piace, poco aglio e cipolla; sale ma dipende dall'acciuga, quindi assaggiare bisogna.

Mescolare il tutto, tranne la maionese, in adatto recipiente, sia esso scodella o padellino; schiacciare e lavorare con una forchetta, ammorbidendo se necessario con poco olio di oliva; incorporare a poco a poco la maionese. **LA SALSA È PRONTA.**

A Deus e a sa saludi; con vino bianco secco!

## Condimento per pasta

**I**n un simpatico spot televisivo, Nino Manfredi dichiara di voler preparare gli spaghetti ai filetti di acciuga; ma poi spariscono le acciughe e compare il gattino che si lecca i baffi...

La ricetta, però è semplicissima e molto camperistica; ecco qui:

- da 100 a 150 grammi di pasta, per persona; spaghetti o quello che c'è

- due o tre acciughe salate per

persona, lavate e deliscate

- in un padellino si soffrigge, in olio quanto basta, uno spicchio di aglio, che poi si può levare; noi invece lo lasciamo.

Si aggiunge peperoncino a pezzetti o macinato, a piacere, se si vuole anche un po' di pepe nero.

Poi si mettono nel padellino medesimo le acciughe, che si fanno "imbiondire" quanto basta; quindi con idonea forchetta

si frantumano e amalgamo nell'olio.

Ed è fatto.

**NOTE IMPORTANTI.**

- L'olio deve essere tassativamente **EXTRA VERGINE DI OLIVA.**

- Al posto del vietatissimo formaggio, si può mettere sulla pasta un po' di pan grattato leggermente abbrustolito in un altro padellino.

- Il vino deve essere bianco e secco; possibilmente vino di Sardegna.