

PASTASCIUTTA *in*CAMPER

UN PRATICO SISTEMA

di Gianfranco Breschi

Quando partiamo per le vacanze, siamo in otto: noi due (i nonni), nostro figlio con sua moglie e quattro nipotini di età assortite.

Le autocaravan, naturalmente, sono due, ma all'ora di pranzo ci ritroviamo tutti insieme.

E cosa c'è di meglio di una bella pastasciutta al sugo di pomodoro? Per otto bocchine da soddisfare occorre un bel pentolone.

È necessaria anche tanta acqua potabile. E l'acqua sembra che non si decida mai a bollire sul piccolo fornello dell'autocaravan.

I ragazzi intanto scalpitano, hanno fame! La più piccola ci ricatta e pretende un crostino.

Fin qui comunque tutto bene: la pasta finalmente è cotta. Ora dobbiamo scolirla, per poi condirla.

Ed ecco il vero problema!

Mi rifiuto categoricamente di buttare l'acqua bollente nelle condutture di plastica del lavello.

Soluzione: lasciamo l'acqua nella pentola e scoliamo la pasta tirando su l'apposito contenitore forato, predisposto prima di iniziare la cottura.

Resta però il problema di eliminare l'acqua di cottura, talvolta collosa e gommosa, che non è proprio la cura ideale per gli scarichi e rischia di creare depositi nel serbatoio delle acque grigie.

Se ci troviamo in un campeggio tutto bene... altrimenti la soluzione corretta non è molto facile, e deve essere trovata volta per volta.

Ma non è finita, poi occorre lavare:

- il tegamino dove è stato cotto il sugo,
- la pentola e il relativo cestello,
- il recipiente usato per condire la pasta.

Un giorno ci siamo domandati: non si potrebbe far meglio? Non c'è un sistema più pratico?

E da qualche tempo abbiamo trovato una veloce, pratica e gustosa soluzione.

Ho pensato di esporla agli amici camperisti dopo aver visto in TV che anche cuochi professionisti la usano.

Lasciate da parte tutto l'armamentario di cui ho parlato prima, quello cioè che avete usato finora, e procuratevi, se non l'avete già, solo, *unicamente*, una bella padella antiaderente, di quelle col fondo rotondeggiante; di quelle, per intenderci, che si usano per mantecare la pasta.

In questa padella preparate la vostra pomarola o il sugo che preferite, lasciandolo piuttosto liquido.

Fatto?

Bene!

Ora versateci dentro le penne crude (o un'altra pasta corta) e, girandole spesso con un mestolo di legno, come quando si fa il risotto, fatele cuocere nel sugo.

Se la pasta diventa troppo asciutta aggiungete dell'acqua calda o del brodo di dado.

In poco tempo le vostre penne cuoceranno perfettamente, restando più a lungo al dente, saranno più saporite e... avrete risparmiato non solo alcuni litri d'acqua potabile, ma anche il tempo e il gas per portarla a ebollizione. Inoltre non avrete il problema di scolare la pasta, eviterete di lavare un sacco di stoviglie e... ma vi par poco?

Infine, quando tutti avranno vuotato il loro piatto, noterete con piacere che nessuno avrà macchiato di sugo la sua maglietta, nemmeno io, che sono un incorreggibile sbrodolone.

Ciò che non serve più...



... e quello che serve

