

Spaghetti alla Nduja



Spaghetti alla Nduja



Uno dei motivi per cui mi è sempre gradito un soggiorno, anche se breve, nella splendida Calabria è che posso approvvigionarmi di uno dei salumi che preferisco in assoluto, soprattutto nella versione non light ma originale e quindi piccantissima.

Per chi non conoscesse questo magnifico e tipico prodotto della terra di Calabria, c'è da dire che è un prodotto a base di carne di maiale e peperoncino in abbondanza e anche se stagionata si presenta sempre morbida. La zona di produzione tipica è quella di Spilinga, comune della zona di Vibo Valentia. Molti ne decantano le proprietà benefiche sul sistema cardiocircolatorio.

Per chi volesse approfondire vi segnalo questi link: [Nduja.info](#); [Youtube-Come si prepara la nduja](#)

Fra le tante ricette che ho provato a realizzare utilizzando la nduja, vi segnalo questa mia versione degli spaghetti alla nduja: velocissima e estremamente saporita.

Ingredienti per tre persone:

- 180 gr. di nduja di spilinga
- olio evo
- 1 cipolla rossa di Tropea
- Pecorino secondo gusto
- 240 gr. di spaghetti

Preparazione:

In una padella dai bordi alti porre l'olio e la cipolla tritata, lasciare appassire leggermente la cipolla e aggiungere la nduja stemperandola nell'olio con un cucchiaio di legno fino a che gli ingredienti non si siano amalgamati perfettamente fra loro. Versare nella padella gli spaghetti cotti al dente ed il pecorino mantecando con estrema cura (il segreto per la perfetta riuscita è questo). Servire caldo con una spolverata leggerissima di pecorino.



Vi segnalo che ho provato anche la versione con l'aggiunta di mezzo bicchiere di vino, ma è capitato che spesso i profumi del vino riuscivano a coprire i profumi ed il sapore della nduja. Sarà stata sbagliata la scelta del vino ma alla fine ho deciso di eliminarlo dalla ricetta per gustare appieno il sapore di questo magnifico prodotto.
Buon appetito !