



CUCINA

ricette  
d'autore

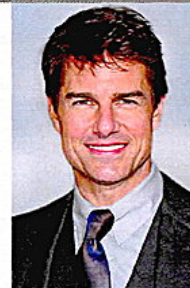
Tom  
Cruise

## Spaghetti con crostacei

«Adoro il cibo italiano, se potessi mangerei la pasta tutti i giorni!», racconta il divo americano

Su Tom Cruise, grande attore che ci ha fatto e ci fa sognare con film cult, da *Top Gun* a *Mission: Impossibile*, fino all'ultimo successo, *Oblivion*, circolano varie storie (non si sa se vere o false) sulla sua vita privata. Una su tutte? Il fatto che Scientology, la setta religiosa di cui fa parte il divo, selezioni e scelga per lui le compagne/mogli (compresa l'attrice Katie Holmes dalla quale si è separato circa un anno fa). Ma a parte queste stranezze, che alimentano il gossip, Tom è un uomo che ama la bella vita e, soprattutto,

il buon cibo, anche se sta molto attento alla linea. In generale mangia i cosiddetti "superfood", ovvero tutti gli alimenti dall'alto tasso nutrizionale, dall'aglio ai broccoli, dalle noci al salmone. Ma quando l'attore deve fare uno strappo alla regola a tavola non ha dubbi: «Adoro il cibo italiano (è addirittura in trattativa per comprare un'azienda produttrice di Parnigiano Reggiano, ndr), soprattutto gli spaghetti con l'aragosta o con l'astice e i pomodorini... Se potessi li mangerei tutti i giorni!». Caterina Guarneri



SUPER CHEF

La versione  
di...  
Esposito\*

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:  
1 aragosta da 800 gr circa,  
320 gr di linguine, 80 gr di  
olio extravergine di oliva, 5  
pomodori del Piennolo (tag-  
liati a spicchi), 20 gr di co-  
gnac, 1 becco d'aglio, pepe  
di mulinello q.b., peperoncino  
fresco q.b., prezzemolo  
tritato q.b.

PREPARAZIONE:

Dividere in due parti l'aragosta nel senso della lunghezza, recuperare il corallo della testa e tenerlo da parte. In un tegame rosolare l'aglio e il peperoncino nell'olio, iniziare a cuocere lentamente l'aragosta dal lato della corazza, salare, eliminare l'aglio e il peperoncino, sfumare con il cognac, aggiungere il prezzemolo, i pomodori, e lasciare insaporire per 4 minuti ancora. Eliminare la corazza e tagliare a pezzi la polpa. Cuocere le linguine al dente, versarle nel tegame con la salsa, aggiungere l'aragosta, il corallo, il pepe, e mantecare.

COMPOSIZIONE DEL PIATTO:

Disporre le linguine al centro del piatto, guarnire con la salsa, i pezzi di aragosta e finire con un filo d'olio.

\* GENNARO ESPOSITO  
proprietario e chef del  
ristorante 2 stelle Michelin  
La torre del saracino,  
a Vico Equense (Napoli).



ABBINAMENTI

In vino veritas  
di Luca Gardini\*

"Lambrusco Rosé"  
di Modena DOC 2010  
Cantina della Volta

L'acidità fruttata di questo Metodo Classico, da uve Lambrusco di Sorbara, si accompagna con la nota lievemente dolce presente sia nella pasta sia nell'aragosta.

"Cabochon"  
Franciacorta DCG Rosé Brut 2005  
Monte Rossa

Bollicina raffinata. Il Cabochon, oltre a rappresentare un punto di riferimento della tradizione spumantistica italiana, si abbina perfettamente a questo piatto in cui la regina dei crostacei è la protagonista.

\*sommelier campione del mondo



PROVATI PER VOI

### GLI IMPERDIBILI 3

Da Milano passando per Amalfi,  
fino a Sassari. Ecco gli indirizzi

DA GIACOMO

A Milano è un'istituzione, dal 1958. Qui il pesce è sempre freschissimo e da non perdere le linguine con pomodorini e astice. Info: via Sottocorno 6, Milano. Tel. 02/76.02.33.13.

DA CICCIO CIELO  
MARE-TERRA

Lungo la strada per Amalfi, offre un panorama mozzafiato e spaghetti al cartoccio al top. Info: via Augustariccio 21, Amalfi (Sa). Tel. 089/83.12.65.

IL CORMORANO

Il pescato rigorosamente locale e il menu per stagionalità. Ma qui, quando c'è, l'aragosta è davvero meravigliosa. Info: via Colombo 5, Castelsardo (SS). Tel. 079/47.06.28.

### Aragosta vs astice

Astice: famiglia degli Astacidi, ha tredici paia di appendici e due grandi chele.



Aragosta: famiglia dei Palinuri, non ha chele, ma peduncoli sulle antenne. È la più pregiata.

