
Spaghetti con mortadella, pistacchio e finto arrosto

Autore: Max Fattorini

Fonte: Città Nuova

Una pasta condita con un sughetto al profumo di alloro, rosmarino e vino rosso. Un buon risultato in poco tempo. Dal blog [La piccola casa](#)

Questa ricetta l'abbiamo preparata venerdì sera ma riesco a pubblicarla solo oggi, è una ricetta di quelle tipo: cosa mangiamo oggi? Apri il frigo e non trovi molto... ci sono molti ingredienti nel freezer ma andrebbero scongelati... così guardi un po' gli ingredienti che hai a disposizione, in frigo c'è un etto e mezzo di **mortadella** e pensi: «Ma sì, ci faccio una pasta!». E così pian pian aggiungi mentalmente gli altri ingredienti, un po' di **finto arrosto** per il gusto... Ah, sì, cosa è il finto arrosto? Il finto arrosto nella piccola casa, è un piccolo sughetto, che mi ha insegnato mio padre, in cui si fa imbrunire una cipolla tritata nel burro e olio, con delle foglie di alloro e rosmarino e del vino rosso. Lo chiamava finto arrosto perché il profumo ricorda il fondo degli arrosti.

L'ultimo ingrediente che ho pensato di aggiungere è qualche pistacchio, ho immaginato che ben si sarebbe armonizzato con la mortadella (ma perchè alcuni la chiamano **mortazza?**) in quanto, il pistacchio è normalmente aggiunto nella lavorazione e preparazione di moltissime mortadelle. Così in poco tempo abbiamo preparato questo piatto, quasi un fast food, e devo dire che il risultato è stato veramente gustoso.

Ecco quindi la ricetta e gli ingredienti degli spaghetti alla mortadella, pistacchio e finto arrosto.

Ingredienti (x 2 persone)

160 gr di spaghetti (sono più buoni quelli trafiletti a bronzo)

150 gr di mortadella

1 cipolla tritata

1 pezzo di burro sui 20-30 grammi

2 cucchiaini d'olio extra vergine di oliva

3 foglie di alloro

Un ramoscello di rosmarino

Una manciata di pistacchi

Un bicchierino di vino rosso tipo barbera fermo

Sale

Per prima cosa mettere su l'acqua per la pasta, poi tagliare a strisce tipo pappardelle la mortadella, in una padella mettere il burro e i due cucchiaini d'olio, scaldare a fiamma bassa finché il burro non si è sciolto, aggiungere quindi la cipolla, le foglie di alloro e le foglioline del rametto di rosmarino, fare quindi imbrunire la cipolla, aggiungere la mortadella e sfumare con il vino rosso.

Quando l'acqua bolle buttare la pasta e il sale (il sale va a gusto). Cuocere lasciandola al dente, scolare la pasta e passarla nella padella con il sugo, aggiungere la manciata di pistacchi e saltare a fiamma un po più intensa per due minuti.

Servire al centro del piatto, e per chi vuole, aggiungere un goccio di un buon olio extra vergine d'oliva.

Buon appetito con questa ricetta veloce e appetitosa!

Dal blog [La piccola casa](#)