

## ENOGASTRONOMIA

---

### ***Spaghetti all'origano, un ricordo d'estate***

di Niva Florio – Foodblogger e Copywriter

Gli **spaghetti all'origano** sono un primo piatto perfetto per affrontare la fine dell'estate ed entrare in autunno senza troppa nostalgia delle calde giornate. Gli ultimi pomodori maturi di stagione e il profumatissimo origano riportano la mente alla bella stagione, ma le temperature più fresche ci permettono di accendere il forno senza soffrire la calura. Il risultato è una pasta al forno saporita dagli aromi inconfondibili. E potete prepararla durante le giornate uggiose e freddo dell'inverno per tornare al sole e al caldo dell'estate almeno per il tempo di un pranzo.

Vediamo insieme come preparare gli spaghetti all'origano e scopriamo qualche curiosità su questa spezia.

#### **Ingredienti per gli spaghetti all'origano**

Per 4 persone:

- 280 g di spaghetti;
- 350 g di pomodori pelati;
- 100 g di mozzarella;
- 40 g di pecorino grattugiato;
- olio extra vergine di oliva;
- origano a piacere;
- sale fino e grosso q.b.

#### **Procedimento**

1. Versate l'olio in una padella ampia e fatelo scaldare.
2. Rompete grossolanamente i pomodori e uniteli all'olio bollente.
3. Tagliate a dadini la mozzarella e aggiungetela ai pomodori.
4. Regolate di sale e fate insaporire.
5. Nel frattempo versate dell'acqua in una pentola, copritela con un coperchio e portate ad ebollizione.
6. Quando l'acqua bolle, aggiungete il sale grosso e gli spaghetti.
7. Scolate la pasta al dente e conditela con il sugo, avendo cura di lasciarne da parte

qualche cucchiaiata.

8. Adagiate la pasta in una teglia, ricopritela con il restante sugo e spolverizzatela con abbondante origano.
9. Passate la pasta in forno preriscaldato a 200° per 5-6 minuti.

### **Curiosità sull'origano**

L'**origano** è una spezia che cresce nelle zone più miti dell'Europa centrale e nell'area di tutto il Mediterraneo. Quando arriva a fioritura, le sue sommità vengono recise e i mazzetti di origano vengono messi ad essiccare a testa in giù in ambienti ventilati e freschi.

La differenza fra l'origano fresco e quello essiccato sta soltanto nel sapore: il primo ha un gusto più intenso, mentre il secondo ha un aroma più delicato. Questa caratteristica dell'origano essiccato rende la spezia versatile e adatta nell'uso di numerosi piatti.

Si narra che la prima a coltivare l'origano sia stata la dea dell'amore Afrodite sul Monte Olimpo perché amava essere circondata dal profumo intenso della pianta. Lasciando da parte le leggende, le fonti storiche ci dicono che questa pianta veniva coltivata nell'antica Persia come erba officinale. I primi ad usarla come erba aromatiche furono invece i Greci e i Romani. Nel Medioevo i mercanti la vendevano come rimedio contro diarrea, vomito e febbre, ma fu soltanto nel XVII secolo che l'origano iniziò ad essere essiccato. Da quel momento in poi, questa spezia iniziò ad essere venduta in tutto il mondo.

### **Con cosa abbinare questo primo piatto**

Gli **spaghetti all'origano** sono un primo piatto che si unisce in un matrimonio d'amore con un **vino rosato** che, servito fresco, ricorda le cene estive in riva al mare. Se non amate i vini rosé potete comunque scegliere un **vino bianco** fruttato e dall'acidità non molto spiccata. E se volete osare un abbinamento particolare, accompagnate questi spaghetti con un calice di **spumante brut** e il pranzo si trasformerà in una festa.

Potete trovare altre ricette [qui](#)

