

TAVOLA

SCARPARIELLO E ALTRI SAPORI MADE IN NAPOLI

NEL MENU DEL LOCALE LE SPECIALITÀ PARTENOPEE STREET
FOOD COMPRESO

di **Loredana Tartaglia**

La ricetta

PACCHERI AL TONNO

Ingredienti per 2 persone

220 gr. paccheri
150 gr. tonno fresco
30 gr. olive di Gaeta
denocciolate
10 gr. capperi
basilico e prezzemolo
100 gr. pomodorino Piccadilly
1 spicchio aglio
olio extravergine oliva e sale qb
½ bicchiere vino bianco
Lessare la pasta e nel frattempo
in una padella soffriggere olio e
aglio, poi aggiungere tonno, olive,
capperi e qualche foglia di basi-
lico. Sfumare con il vino, aggiun-
gere i pomodorini e una volta
scolata la pasta mantecare tutto
insieme con un mestolo d'acqua
o di brodo di pesce. Spolverare
con prezzemolo tritato.

Il proprietario Nando Romano con lo chef
Marco Passantini. Foto: M. Frassinetti/Agf



Tra la stazione Termini e piazza Indipendenza non ci si aspetta un ristorante così. A cominciare dall'ambiente, curato e accogliente quanto basta, dove arredi vintage e tavoli minimal flirtano con pareti con mattoncini a vista, illuminazione soffusa e tanto di forno a legna in bella vista. Il proprietario è Nando Romano, napoletano e marinaio doc visto che come comandante prima di aprire questo locale ha viaggiato per tutto il mondo. Ma poi si è fermato qui per aprire un locale dove la vera cucina napoletana fosse quella di una volta. A pranzo si mangiano piatti del giorno tra risotto di scampi, una soffice pizza o si approfitta dell'angolo

street food affacciato su via del Castro Pretorio per afferrare al volo un arancino, un croché o un tarallo e fuggire di nuovo al lavoro. La sera invece in un'atmosfera easy che non lascia però nulla al caso, si soccombe con piacere alle specialità dello chef Marco Passantini: pizza di scarola, mozzarella di bufala speciale, fritturina di alici e calamarelli, fiori di zucca alla sorrentina con pomodoro e mozzarella preludono ai paccheri con genovese di polpo o con melanzane e provola, ai fusilli all'ortolana, agli spaghetti "alla Nerano" con zucchine, cacio cavallo e basilico, nonché allo "scarpariello". A seguire secondo pescato e mercato in tavola arrivano parmigiana di melanzane, frittura di gamberi e calamari, tonno in crosta di pistacchio o tartare di tonno, millefoglie di spigola e zucca marinata. I carnivori possono optare per la gustosa salsiccia napoletana alla griglia o per una tagliata, ma alla fine bisogna assaggiare i dessert "made in Napoli" tra pastiera, pasticciotto napoletano di crema e amarena, caprese e babà. Ottime anche le pizze come la Totò con il cornicione ripieno di ricotta.

**Maid in Napoli, via Varese 54.
Tel. 06.44704131. Chiuso domenica. Costo: 35 euro.**