



## Spaghetti allo Scarpariello, l'Italia in un piatto

*Nel XVII secolo era il piatto che si preparava nelle case degli "scarpari" napoletani per rapidità e costi accessibili. Nonostante il trascorrere del tempo resta il primo piatto più amato, non solo a nel capoluogo campano*

Esistono alcune ricette considerate raffinate prelibatezze che, in realtà, nascono da un'antica cucina basata su ingredienti poco costosi e di recupero, per non sprecare avanzi di cibo.

Gli **Spaghetti allo Scarpariello** sono uno di questi esempi. L'iconico primo piatto della tradizione napoletana è l'emblema della Dieta Mediterranea contenendo pasta, pomodori, olio extravergine di oliva, aglio, basilico e formaggio.

### Storia degli Spaghetti allo Scarpariello

La **ricetta** risale al XVII quando veniva preparata nelle famiglie dei calzolari napoletani, "scarpari" in dialetto. L'artigianato calzaturiero, sempre molto fiorente in Campania, coinvolgeva intere famiglie che, spesso, avevano la bottega sotto casa. Le donne cucivano e orlavano le tomaie e quando era il momento di pranzare cucinavano rapidamente questa pasta al sugo per tutta la famiglia. Spesso utilizzavano il ragù avanzato dalla domenica ed eventuali residui di formaggio

oppure formaggio ottenuto in regalo da clienti che non potevano pagare i loro servizi.

Un piatto goloso, appagante e contraddistinto dai colori della bandiera italiana. Inoltre era economico, completo, digeribile che dava anche sazietà. In seguito, come spesso accade, gli **Spaghetti allo Scarpariello** si sono arricchiti con alcune varianti ad esempio usando altri formati di pasta, secca o fresca, e formaggi vari come la ricotta salata o la mozzarella.



I pomodori del piennolo, uno degli ingredienti della ricetta.

## Ricetta Pasta allo Scarpariello

			
Dosi: 4 persone	Difficoltà: <b>Bassa</b>	Tempo di cottura: 30 minuti	Tempo totale: 30 minuti

---

## Ingredienti

- 500 g di pomodori Pachino
- Uno spicchio d'aglio
- Olio extravergine di oliva
- Sale q.b.
- Un ciuffo di basilico
- 300/400 g di spaghetti;
- [Parmigiano Reggiano](#) e/o Pecorino Romano.

## Preparazione

In una padella, fate imbiondire l'aglio e versate i pomodori lavati e tagliati a pezzetti, quindi schiacciateli con un mestolo e lasciate cuocere a fuoco moderato. Intanto cuocete la pasta (spaghetti o fettuccine all'uovo).

Tritate finemente il basilico, aggiungete abbondante Parmigiano e un pizzico di Pecorino. Aggiungete nel sugo un mestolo di acqua di cottura della pasta. Scolate la pasta e versatela nella padella con il sugo e mescolate bene. Disponete la pasta in una terrina, aggiungete basilico e il formaggio e mescolate ancora prima di servire.

### Data di creazione

02/01/2025

### Autore

redazione