



## Βράδυ Σαββάτου: Pretend It's a City και μακαρονάδα cacio e pepe



Μην το σκέφτεστε πολύ. Απλά αποφασίστε ότι αυτό το διήμερο που έρχεται θα είναι δικό σας και θα το απολαύσετε, κάνοντας ότι μπορείτε (δεδομένων των συνθηκών) για να περάσετε καλά. Η δική μου πρόταση για το σαββατόβραδο είναι να χαλαρώσετε με μια φανταστική σειρά στο Netflix απολαμβάνοντας παράλληλα μια λαχταριστή μακαρονάδα αλά cacio e pepe.

Η σειρά για την οποία μιλάω αποτελεί μια νέα κυκλοφορία, φέρει την υπογραφή του Μάρτιν Σκορτσέζε και ονομάζεται Pretend It's a City. Ηρωίδα της είναι η Φραν Λίμποβιτς, ίσως η πιο εμβληματική φιγούρα της Νέας Υόρκης και της μαγικής κουλτούρας της. Η συγκεκριμένη γυναίκα μετακόμισε στην πόλη από το Νιου Τζέρσι το 1969 κι από τότε έχει ανακηρυχθεί σε παλμογράφο της, καταγράφοντας ότι συμβαίνει με σπαρταριστό χιούμορ. Το Pretend It's a City αποτελείται από επτά ημίωρα επεισόδια, με διαφορετικό άξονα κάθε φορά και είναι τόσο ευχάριστη που θα σας φτιάξει σίγουρα τη διάθεση.

Μια από τις ατάκες της Φραν Λίμποβιτς στη σειρά, μάλιστα, υπήρξε η αφορμή για να διαλέξω και το πιάτο που θα σας συνοδέψει όσο τη βλέπετε. Παρακολουθώντας τα επεισόδια με την κουβέντα να έχει πάει στην απόλαυση, άκουσα την ηρωίδα να δηλώνει, με το γνωστό σαρδόνιο ύφος της «Δεν έχω ένοχες απολαύσεις, δεν είναι ποτέ δυνατόν η απόλαυση να με κάνει να νιώσω ένοχη». Κι αυτή ακριβώς η φράση, άγνωστο πως ακριβώς, κάτι πυροδότησε μέσα μου και μου θύμισε τη συνταγή για τα μακαρόνια cacio e pepe.

Για να τη φτιάξετε, θα χρειαστείτε ένα πακέτο спаγγέτι (εγώ χρησιμοποιώ σταθερά στην κουζίνα μου τα ιταλικά De Cecco),

80 γρ. βούτυρο καλής ποιότητας, 1 κ.σ. πιπέρι φρεσκοτριμμένο, 80 γρ. τριμμένο τυρί πεκορίνο ρομάνο και 200 γρ. παρμεζάνα 24μηννης ωρίμασης, για περισσότερη ένταση στη γεύση. Θα βράσετε τα ζυμαρικά, 2 λεπτά λιγότερο από ότι θα διαβάσετε στις οδηγίες του πακέτου κι όταν τα σουρώσετε θα κρατήσετε το νερό. Σε ένα μεγάλο, βαθύ τηγάνι (προσωπικά επιλέγω το γουόκ για ευκολία στο ανακάτεμα), θα βάλετε το μισό βούτυρο να κάψει και θα προσθέσετε το πιπέρι για να αρωματιστεί. Θα σβήσετε το μείγμα προσθέτοντας σταδιακά τρεις μεγάλες κουταλιές (χρησιμοποιήστε τη βαθιά κουτάλα της κουζίνας, αυτή που σερβίρουμε τη σούπα) από το νερό των ζυμαρικών και θα ανακατέψετε καλά. Θα ρίξετε κατόπιν μέσα τα μακαρόνια και θα προσθέσετε το υπόλοιπο βούτυρο, ανακατεύοντας συνεχώς για περίπου 2 λεπτά, ώσπου να δέσει η σάλτσα. Θα χαμηλώσετε τη φωτιά, θα προσθέσετε το πεκορίνο και θα συνεχίσετε το ανακάτεμα μέχρι να λιώσει το τυρί. Εφόσον χρειαστεί για να διατηρηθεί η απαραίτητη υγρασία, μη διστάσετε να προσθέσετε λίγο ακόμη νερό ζυμαρικών. Μετά, θα αφαιρέσετε το τηγάνι από τη φωτιά και θα ρίξετε τη μισή παρμεζάνα. Η συνέχεια γνωστή: θα συνεχίσετε το άκοπο ανακάτεμα μέχρι να γίνει ένα το τυρί με τα υπόλοιπα υλικά και μόλις το καταφέρετε θα ρίξετε μέσα και την υπόλοιπη ποσότητα. Θα ανακατέψετε (ναι, πάλι) μέχρι να ενσωματωθεί στη σάλτσα. Από αυτό το σημείο κι έπειτα, μπορείτε να χαλαρώσετε: ανταμείψτε τον εαυτό σας σερβίροντας τα спаγγέτι ζεστά, με επιπλέον τριμμένη παρμεζάνα /πιπέρι και πατώντας το play, προκειμένου να ξεκινήσει η χιουμοριστική περιπλάνησή σας στη Νέα Υόρκη, την πόλη μύθο.

Καλό Σαββατοκύριακο.

