

LA PIZZAIOLA LA CUCINO COSÌ

«Scelgo fettine di manzo di qualità e piuttosto spesse» • «Preparo un soffritto di aglio e pomodori maturi e poi faccio saltare in padella»



Roma. L'attore Salvio Simeoli, 27 anni, mostra gli ingredienti utilizzati per la preparazione della sua carne alla pizzaiola.



Roma. In una padella antiaderente Salvio Simeoli soffrigge l'aglio in olio extravergine di oliva, poi aggiunge i pomodorini maturi e, se necessario, ancora un filo di olio.



Roma. Mentre fa cuocere le fettine a parte, Salvio Simeoli insaporisce il sugo di pomodoro con rosmarino e origano.



Roma. Salvio Simeoli fa saltare le fettine e il sugo di pomodoro in padella e spiega: «Se il sugo diventa troppo asciutto aggiungo acqua o il brodo vegetale».

RICETTA CAMPANA

di Patrizia Beritta

Roma, settembre

Fino a pochi anni fa cucinavo solo riso in bianco e insalata, poi un po' per sfida e un po' per amore di una donna che mi chiese di cucinare per lei, decisi di andare a scuola dalla migliore cuoca che conosco: mia madre».

Il bel Salvio Simeoli, giovane attore napoletano che ha interpretato il ruolo di Lorenzo Gomez nella serie di RaiUno *Incantesimo 10* e quello del simpatico animatore Dado Morelli in *Un posto al sole d'Estate*, da poco terminato su RaiTre, racconta come negli anni il suo rapporto con la cucina sia cambiato e aggiunge: «Quando ho voglia di preparare un piatto in particolare, so sempre come fare: alzo il telefono, mia madre mi spiega la ricetta, io la preparo e mangio subito. Per queste fettine alla pizzaiola è andata proprio così».

Quali ingredienti utilizza per preparare la sua ricetta?

«Per quattro persone ho bisogno di quattro fettine di manzo da circa centocinquanta grammi l'una, quattrocento grammi di pomodori maturi, due spicchi di aglio, olio extravergine di oliva, origano fresco, qualche rametto di rosmarino, sale e pepe. Naturalmen-

te per un piatto così semplice è importante che gli ingredienti, e soprattutto la carne, siano di ottima qualità. Per quanto riguarda le fettine poi è consigliabile un taglio con un certo spessore per garantire una migliore riuscita del piatto».

Mi dice come procede?

«La preparazione della ricetta procede su due vie parallele che poi si riuniscono nella parte finale. Prima di tutto quindi lavo accuratamente i pomodori e li taglio a cubetti e poi faccio scaldare in una padella molto capiente due spicchi di aglio che lascio rosolare a fuoco medio fino a quando iniziano a dorare, avendo cura di non farli bruciare. A questo punto aggiungo i pomodori e faccio cuocere per quindici minuti».

Intanto?

«Contemporaneamente alla cottura del sugo di pomodoro procedo alla preparazione della carne. Metto a scaldare sul fuoco una padella antiaderente o bisticchiera, la faccio surriscaldare per circa cinque minuti e poi aggiungo sul fondo un goccio di olio e alcuni grani di sale grosso. Il sale serve per favorire la cottura e per insaporire la carne mantenendo un gusto delicato. Dispongo poi le bistecche nella padella e le faccio cuocere a fuoco

«Ho imparato a cucinare un po' per sfida e un po' per amore»



Roma. Salvio Simeoli, 27 anni, il giovane attore napoletano che ha interpretato "Incantesimo 10" e abbiamo poi visto in "Un posto al sole d'Estate" nel ruolo dell'animatore Dado Morelli, spiega: «Quando ho voglia di mangiare qualcosa in particolare non vado al ristorante ma chiamo mia madre al telefono. Lei mi spiega la ricetta, io la preparo e la mangio subito. Tutto quello che so di cucina, come questo piatto, me lo ha insegnato lei».

medio per circa quindici minuti avendo cura di girarle di tanto in tanto. Se le fettine sono più alte le faccio cuocere alcuni minuti in più».

Come prosegue?

«Dopo che ho fatto cuocere separatamente le fettine e i pomodori per un tempo di circa quindici minuti, insaporisco il sugo di pomodoro fresco con sale e spezie. Mi piace molto l'origano fresco ma ultimamente ho scoperto una buonissima qualità di rosmarino calabrese, regalatami da un mio amico, e per questo lo utilizzo insieme con l'origano: per chi non ama i sapori troppo speziati può bastare anche da solo».

A questo punto?

«Dopo avere fatto cuocere ancora per pochi minuti il sugo di pomodoro, metto nella padella le quattro fettine che ho cotto a parte e lascio cuocere per altri cinque minuti coprendo con un coperchio. Il rischio di questo passaggio finale della ricetta è che il sugo di pomodoro si asciughi troppo perché assorbito dalla carne. In questo caso consiglio di aggiungere un bicchiere di acqua calda o un paio di cucchiari di brodo vegetale che, oltre ad allungare il sugo, lo insaporiscono».

Per finire?

«Dispongo le fettine in un ampio piatto da portata e con un cucchiario le ricopro di abbondante sugo, poi decoro il piatto aggiungendo al lato alcuni pomodorini interi e servo in tavola. Naturalmente questo secondo di carne può essere accompagnato da un buon contorno fresco, come una insalata mista, e da alcune fette di pane. Se a fine pasto non si raccoglie il sugo rimasto nel piatto con un pezzetto di pane, si perde la parte più buona della ricetta».

di Patrizia Beritta