LEARN ITALIAN
THROUGH STORIES

La nostra cena in famiglia

Ciao, sono Rebecca e oggi vi racconterò di come preparo la cena insieme a mio marito Paolo e ai miei figli, Giuliana e Marta, di 6 ed 8 anni rispettivamente.

Per me, la cena è il momento più bello della giornata. Infatti, dopo una lunga giornata di lavoro, finalmente posso rivedere la mia famiglia. Tornando a casa, trovo Paolo che gioca con Giuliana e Marta nel salotto. I loro sorrisi e risate riempiono la casa di gioia.

"Che ne dite di aiutarmi a preparare la cena?" chiedo, posando la borsa. Le bambine saltano in piedi, eccitate all'idea di aiutare in cucina. Decidiamo di preparare spaghetti alla amatriciana come prima e patate al forno come secondo, due dei nostri piatti preferiti.

Iniziamo con gli spaghetti alla amatriciana. Per prima cosa, riempio una grande pentola con abbondante acqua e la metto sul fuoco. Aggiungo un pizzico di sale grosso, sapendo che darà alla pasta il giusto sapore. Mentre aspetto che l'acqua bolla, mi giro verso Paolo che, con un coltello affilato, inizia a tagliare la

pancetta. La taglia in piccoli cubetti, facendo attenzione a mantenere le dimensioni uniformi per una cottura perfetta.

Giuliana, la mia piccola aiutante, è già pronta al suo posto davanti al fornello. Le do una padella capiente e una cucchiaia di legno. Verso un filo di olio extravergine di oliva nella padella e la lascio scaldare a fuoco medio. Giuliana osserva con attenzione, pronta a intervenire. Aggiungo la pancetta nella padella e le dico di mescolare delicatamente. La pancetta inizia a friggersi, rilasciando un profumo invitante.

Nel frattempo, Marta si prepara a grattugiare il pecorino. Le passo una grattugia e un grosso pezzo di pecorino romano. Le mostro come tenerlo e iniziare a grattugiare con movimenti sicuri e regolari. I riccioli di formaggio cadono soffici nella ciotola, pronti per essere usati più tardi.

Torno alla salsa. Dopo che la pancetta ha preso un bel colore dorato e croccante, riduco il fuoco e aggiungo la salsa di pomodoro. Giuliana si incarica di mescolare, facendo attenzione a non far schizzare il sugo. Aggiungo un pizzico di sale, un po' di pepe nero macinato fresco e un pizzico di peperoncino per dare un po' di piccantezza. La lasciamo cuocere lentamente, così che i sapori si amalgamino bene.

Ora che l'acqua bolle, è il momento di cuocere la pasta. Scelgo gli spaghetti di buona qualità, sapendo che faranno la differenza nel piatto finale. Li verso nell'acqua bollente, facendo attenzione a non romperli. Dico a Giuliana di mescolare delicatamente gli spaghetti con una forchetta di legno per evitare che si attacchino.

Mentre la pasta cuoce, controllo la salsa. La consistenza è diventata più densa, il profumo ricco e invitante si diffonde in cucina. Assaggio, aggiustando di sale e pepe se necessario. La pancetta, perfettamente croccante, ha rilasciato il suo sapore nella salsa, creando un equilibrio perfetto tra il dolce del pomodoro e il salato della carne.

Controllando la pasta, trovo che sia al dente, proprio come piace a noi. La scolo rapidamente, riservando un po' d'acqua di cottura. Aggiungo gli spaghetti nella padella con la salsa, mescolando delicatamente. Se necessario, aggiungo un po' dell'acqua di cottura riservata per rendere la salsa più cremosa.

Infine, è il momento di aggiungere il pecorino grattugiato. Marta, orgogliosa del suo lavoro, versa il formaggio sugli spaghetti. Mescolo un'ultima volta, facendo in modo che ogni spaghetto sia ben condito con la salsa e il formaggio.

Mentre io e le bambine siamo impegnate con gli spaghetti alla amatriciana, Paolo si dedica alle patate da accompagnare al pollo al forno. Seleziona con cura le patate, scegliendo quelle di dimensioni simili per garantire una cottura uniforme. Dopo averle accuratamente lavate sotto l'acqua corrente, inizia a pelarle. Le sue mani lavorano con precisione, rimuovendo la buccia e lasciando scoperta la polpa chiara e fresca delle patate.

Una volta pelate, Paolo taglia le patate in pezzi non troppo grandi. Sa che tagliandole della giusta dimensione, cuoceranno meglio e assorbiranno gli aromi del rosmarino e dell'olio d'oliva. Mentre taglia, dispone i pezzi in una ciotola capiente.

Successivamente, prende del rosmarino fresco, ne stacca alcuni rametti e li sminuzza finemente con le dita, lasciando che il loro aroma pungente si sprigioni nell'aria. Aggiunge il rosmarino tritato alle patate, insieme a un generoso giro di olio extravergine di oliva, sale e pepe nero appena macinato. Con le mani, mescola tutto insieme, assicurandosi che ogni pezzo di patata sia ben condito.

Disponendo le patate in una teglia da forno, fa attenzione a non sovrapporle, in modo che cuociano in modo uniforme e diventino croccanti all'esterno, pur restando morbide all'interno. Mette la teglia in forno, già caldo per il pollo, e regola il timer.

Con le patate in forno, Paolo si occupa di preparare la tavola. Sceglie una tovaglia colorata che Giuliana e Marta adorano, con disegni vivaci e allegri. Stende la tovaglia con cura, eliminando ogni piega.

Successivamente, prende piatti, posate e bicchieri. Dispone i piatti in modo ordinato, uno di fronte all'altro, e posiziona le posate al loro posto - il coltello a destra, la forchetta a sinistra. I bicchieri vengono posizionati in alto a destra. Paolo è un programmatore e si vede da questi piccoli dettagli.

Tornando a noi, non appena gli spaghetti glispaghetti sono pronti, li serviamo fumanti nelle piatti, completando con una spolverata di pecorino e un pizzico di pepe nero.

Paolo, nel frattempo, porta in tavola la teglia fumante con le patate al rosmarino.

"Che bello!" esclama Giuliana, i suoi occhi brillano alla vista dei piatti. Marta, con un sorriso timido, osserva orgogliosa il pecorino sulla sua amatriciana. Paolo serve le patate, mentre io verso l'acqua e un po' di vino per noi adulti.

Finalmente, inizia il pasto. Il silenzio cala per un momento, rotto solo dai suoni delle forchette e dei coltelli. Poi, raccontiamo della nostra giornata, delle piccole gioie e delle sfide quotidiane, ridiamo delle battute di Paolo e ascoltiamo con attenzione le storie di scuola di Giuliana e Marta.

Terminata la cena, rimaniamo ancora un po' seduti a tavola, godendoci la compagnia l'uno dell'altro. Non c'è fretta di alzarsi; questi momenti sono troppo preziosi per essere affrettati. Infine, con lentezza, iniziamo a sparecchiare insieme, mantenendo l'atmosfera leggera e felice.

Queste cene in famiglia sono molto più di un semplice pasto. Sono un rituale che celebra l'amore, la condivisione e l'unità. Sono i momenti che costruiscono ricordi felici per me, Paolo, Giuliana e Marta, ricordi che ci accompagneranno per tutta la vita.