

Las cenas servidas en nuestro hotel de Roma, suponen un pequeño y gustoso recorrido por algunas de las recetas más conocidas y succulentas de la cocina romana. Una cocina que, aun siendo sencilla y popular, no defrauda ningún paladar. Estos son los platos que nos propone el hotel.

#### **Cena del 15/8: Bucatini all'amatriciana, saltimbocca alla romana, piselli con cipolline.**

Los “bucatini” son spaghetti más gruesos y más largos, huecos por dentro, lo que permite una mayor absorción de los sabores del jugo. “Bucatini” viene de “buco” (literalmente “hueco” o también “agujero”). Por su parte, la “amatriciana” es una deliciosa salsa, típica de Roma, a base de tomate, panceta crujiente y queso pecorino.

La “saltimbocca” es otra delicia de la Región del Lacio. Consiste en finos escalopes de ternera aderezados con jamón, salvia, y bañados en una succulenta salsa de mantequilla y vino blanco. Los piselli son los guisantes, servidos como guarnición y guisados con “cipolline” (cebollitas tiernas).

#### **Cena del 16/8: Pennette all'arrabbiata, fettine alla pizzaiola, patate al forno con cipolle.**

Las “pennette” son una variedad de pasta corta, en forma de pequeña pluma. La salsa “arrabbiata” (literalmente “enfadada”), muy típica de Roma, es una gustosa y simple salsa a base de tomate pelado, ajo, guindilla, albahaca y pecorino o parmesano.

Las “fettine” son delgadas lonchas de carne, normalmente de ternera, y suelen prepararse “alla pizzaiola”, es decir, enharinadas, guisadas en salsa de tomate y queso y espolvoreadas con orégano fresco.

#### **Cena del 17/8: Rigatoni alla carbonara, tagliata di pollo agli agrumi, carote a rondelle saltate in padella.**

Los “rigatoni” son un tipo de pasta corta, en forma de tubo, con la superficie rugosa para empapar mejor el sabor del unto. La “carbonara”, es una famosa y sencilla salsa ligada con huevo, a la que se añade panceta y pecorino romano. La auténtica receta romana no lleva nata. La “tagliata” (literalmente “corte”) es un modo de presentar la carne, en este caso pollo, a la brasa, a la plancha o a la parrilla. Se suele acompañar con salsa o con ensalada. “Agli agrumi” (literalmente, “a los cítricos”) es la salsa preparada con el zumo y la corteza de limones y naranjas que da vida y buen sabor a la carne.

Las “carote a rondelle” suponen un acompañamiento perfecto a base de rodajas finas de zanahoria salteadas con mantequilla “in padella”, es decir, en la sartén.

#### **Cena del 18/8: Mezzemaniche alla gricia, fettine alla pizzaiola, finocchi gratinati.**

Las “mezzemaniche”, que podríamos traducir como “medias mangas”, pasta corta y cilíndrica, se utilizan especialmente en verano para capturar los condimentos de mariscos o gambas y calabacín. En este caso irán preparadas “alla gricia”, unto cuidadosamente preparado con pecorino, pimienta molida, jamón y suave salsa besamel. Otra delicia romana.

Esa noche repetimos con las “fettine alla pizzaiola” y la guarnición consistirá en deliciosos “finocchi gratinati”, el famoso tubérculo de anisado sabor con gratén y queso.

#### **Cena del 19/8: Farfalle al limone, filetto di baccalà, radicchio al forno.**

Las graciosas “farfalle” (mariposas) encuentran un jugo muy propio de la zona: “al limone”, porque las salsas con base de limón son muy apreciadas, especialmente en el sur de Italia.

El “baccalà” (aparte de ser un epíteto con el que en Italia se denomina a los “bobos”), en contexto culinario, equivale a nuestro bacalao en salazón. En Roma suele servirse empanado y, como parece ser nuestro caso, vendrá acompañado de “radicchio al forno”. El estupendo radicchio es un tipo de cogollo de rojo color, de la familia de las achicorias, muy apreciado en Italia y menos conocido en nuestros lares. Si se hornea, como es el caso, pierde su estupendo amargor pero gana en sutileza culinaria.

#### **Cena del 20/8: Fusilli alle verdure, tagliata di pollo al rosmarino, patate al forno.**

Los “fusilli”, esa pasta helicoidal tan amiga de las verduras, vendrán aderezados con salsa vegetal. Otra delicia simple y sumamente italiana. Después llegará la ya conocida “tagliata di pollo”, en este caso aderezada con el buen “rosmarino”, precioso sustantivo que, entre nosotros, se traduce como romero. Y todo irá acompañado con las inevitables “patate al forno”, que no necesitan traducción.

Todos los menús se completarán con ensalada y quesos, además de fruta y agua mineral “naturale” o “leggermente frizzante” (con un poquito de gas).

E...buon appetito!