Spaghetti con le acciughe

Autore : Carolina Barra

Data : 16 Agosto 2022

Ingredienti

350 grammi di spaghetti
350 grammi di acciughe fresche
Sugo di pomodoro q.b.

Olio EVO q.b.
Prezzemolo q.b.
Pepe nero q.b.
Sale q.b.

Preparazione

Si tratta di una ricetta molto fresca e leggera, che utilizza uno degli ingredienti più importanti della cucina campana ma in generale del modello alimentare mediterraneo: il pesce azzurro.

Innanzitutto, puliamo le acciughe, privandole di lische e spine. Una metà la tagliamo a pezzi molto piccoli, sminuzzandole con una mezzaluna o tritandole, lasciamo intero il resto.

In una padella mettiamo a riscaldare l'olio EVO, appena arriva a temperatura aggiungiamo le acciughe tritate e le facciamo rosolare, uniamo il sugo di pomodoro, non molto, un paio di mestoli, e facciamo cuocere per 5 minuti, dopodiché aggiungiamo le acciughe intere, aggiustiamo di sale e pepe e portiamo a cottura.

In abbondante acqua salata facciamo lessare gli spaghetti, che scoliamo al dente, e li facciamo saltare in padella con il nostro sughetto fino ad amalgamare il tutto.

Invece degli spaghetti, come pasta possiamo usare dei mezzani o qualsiasi altro formato simile.

A fuoco spento completiamo con il prezzemolo tritato finemente.

Impiattiamo, magari guarnendo con qualche fogliolina di basilico e annaffiamo con un Alcamo bianco.

Buon appetito!