

PRIMI PIATTI

Spaghetti acciughe e crema di cipollotti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Spaghetti acciughe e crema di cipollotti

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr
BURRO una noce -
CIPOLLOTTI ROSSI DI TROPEA 2
TIMO fresco -
BUCCIA DI LIMONE
ERBA CIPOLLINA fresca -
FILETTI DI ACCIUGHE 8
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
ACQUA
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare gli spaghetti acciughe e crema di cipollotti, da prima fate sciogliere una noce di burro in una padella. Mentre la noce di burro si stà sciogliendo, tritate finemente i

cipollotti di Tropea e aggiungete il trito dei cipollotti nella padella.



- 2 Insaporite ulteriormente la cipolla e il burro con qualche fogliolina di timo, poi aggiungete in padella poca acqua e a fiamma dolce lasciate appassire i cipollotti.



- 3** Mentre i cipollotti si stanno appassendo, prendete un limone, ricavatene la buccia, tritatela finemente, poi fate un trito anche di erba cipollina e tenete da parte il tutto.





4 Portate a bollore dell'acqua in una capace pentola, quando l'acqua avrà raggiunto il bollore, salatela senza esagerare, tuffateci gli spaghetti e porateli a cottura.





- 5 Mentre la pasta è in cottura, aggiungete nella padella con i cipollotti stufati i filetti di acciughe e lasciateli sciogliere dolcemente a fiamma bassa.



- 6 Preparate ora un'olio aromatizzato: nel recipiente del frullatore ad immersione mettete il prezzemolo fresco insieme all'olio extravergine d'oliva e frullate bene il tutto, quindi tenete da parte il composto.





7 Scolate gli spaghetti direttamente nella padella con il condimento due minuti prima del loro termine di cottura, in modo tale da terminare la cottura in padella con il condimento e aggiungendo se necessario un mestolo di acqua di cottura.

Mantecate e amalgamate bene tutti gli ingredienti.





8 Impiattate e finite il piatto con un trito di erba cipollina e buccia di limone, qualche goccia di olio aromatizzato al prezzemolo e se gradite una macinata di pepe nero.

