

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla siciliana

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



INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PANGRATTATO 150 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
FILETTI DI ACCIUGHE 10
CAPPERI SOTTO SALE 50 gr
OLIVE NERE snocciolate - 100 gr
OLIVE VERDI snocciolate - 100 gr

Se amate i primi piatti semplici e genuini, che si possono preparare in pochissimo tempo e con pochi ingredienti, gli spaghetti alla siciliana sono proprio ciò che fa per voi.

Provateli sono davvero buonissimi, e come sempre se realizzati con materie prime di alta qualità il risultato sarà davvero speciale!

PREPARAZIONE

1 Se volete realizzare gli spaghetti alla siciliana assicuratevi di avere a disposizione tutti gli ingredienti necessari per poterli preparare. Una volta che avrete tutto a disposizione da

prima: fate scaldare un filo d'olio extravergine d'oliva in una padella, meglio se antiaderente, appena l'olio si sarà scaldato, versate al suo interno il pangrattato e lasciate leggermente tostare, facendo attenzione ha non farlo bruciare, dopodichè toglietelo dal fuoco, trasferitelo in una scodella e lasciatelo raffreddare tenete da parte servirà a piatto finito.

Portate a bollore l'acqua per la cottura della pasta.





2 Appena l'acqua avrà raggiunto il bollore salatela facendo attenzione a non esagerare e mettete in cottura gli spaghetti.



3 Mentre la pasta è in cottura, versate in una padella un giro d'olio extravergine d'oliva, fate scaldare leggermente, profumate con uno spicchio d'aglio schiacciato e lasciato in camicia; aggiungete nella padella anche i filetti di acciuga insieme ai capperi, precedentemente lavati e dissalati.



4 A questo punto prendete le olive verdi e nere denocciolate, tritale grossolanamente e

aggiungetele in padella insieme agli altri ingredienti e lasciate insaporire il tutto per qualche istante.



- 5** Quando gli spaghetti sono arrivati a cottura, scolateli direttamente nella padella con il condimento e a fiamma vivace fate insaporire e assorbire bene il condimento alla pasta.





6 Impiattate e servite gli spaghetti alla siciliana con una spolverata di pangrattato tostato in precedenza.



