

PRIMI PIATTI

Bavette con le acciughe

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

400 g di bavette
8 filetti di acciughe sott'olio
2-3 spicchi di aglio
4 foglie di basilico
10 pomodorini ciliegini
6 pomodori da sugo
4 cucchiai di olio extravergine di oliva
3 cucchiai di pecorino
sale.

PREPARAZIONE

1 Pelate e tagliate a dadini i pomodori.



2 Tritare finemente l'aglio.

In una padella mettete l'olio, l'aglio e le acciughe e fate rosolare.



3 Unite il pomodoro e fate cuocere 5 minuti.



4 Unite il basilico spezzettato e continuate la cottura per altri 8-10 minuti.



5 In una pentola con abbondante acqua salata fate cuocere la pasta, quando è cotta scolatela ed aggiungetela al condimento, mescolare bene ed unite il pecorino (se preferite, al posto del pecorino, potete pangrattato spadellato con poco olio e pecorino).

