

PRIMI PIATTI

Pasta con finocchietto e alici

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

FINOCCHIETTO già sbollentato - 1
mazzetto
ALICI FRESCHE e pulite accuratamente -
200 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
ACCIUGHE SOTTO SALE 2-3 -
PANGRATTATO 4-5 cucchiari -
PARMIGIANO GRATTUGIATO 1-2
cucchiari -
SALE

PREPARAZIONE

1 In una padella mettere a riscaldare l'olio, appena è caldo aggiungete le acciughe salate.



2 Non appena le acciughe iniziano a sciogliersi unite l'aglio intero oppure tritato.



3 Soffrigere senza bruciare l'aglio e aggiungete il finocchietto strizzato.



- 4 Aggiungete anche le alici e fate cucinare, se dovesse asciugare troppo aggiungete poco olio oppure un pò di acqua in cui avete sbollentato prima il finocchietto.



- 5 Nel frattempo in una pentola fate lessare la pasta nell'acqua del finocchietto, scolatela al dente e amalgamarla al condimento.

In una ciotola mescolare il pangrattato con il formaggio e poco olio.

Trasferite la pasta in una pirofila, coprite con il pangrattato e fate cuocere per forno per 5-10 minuti a 220°C.

