

PRIMI PIATTI

Pasta e alici

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [6 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **pasta e alici**: un connubio di sapori sempre molto gradito. Di certo si tratta di un salva cena perfetto in quanto è facile, veloce, economica e molto ma molto saporita. Provate questa ricetta e vedrete che risultato incredibile otterrete.

INGREDIENTI

VERMICELLI 400 gr
ALICI O ACCIUGHE 500 gr
CIPOLLE ½
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 15
cl
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
ORIGANO 1 cucchiaino da tavola
SALE
PREZZEMOLO 1 ciuffo

PREPARAZIONE

1 Tritate finemente la cipolla.

Fate scaldare in un tegame l'olio e fatevi rosolare la cipolla, il peperoncino a pezzetti e l'origano.



2 Non appena l'aglio inizia a prendere colore, eliminate l'origano ed unite le alici ben pulite; regolate di sale.



3 Cuocete lentamente per qualche minuto: le alici dovranno essere cotte ma non dovranno rompersi.

Nel frattempo lessate i vermicelli, scolateli al dente e passateli nel tegame con il sugo di alici.



4 Prima di servire spolverizzate con abbondante prezzemolo tritato.