

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla Gennaro

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Gli spaghetti alla Gennaro sono una ricetta popolare napoletana portata alla ribalta perchè inserita in un libro di ricette scritto dalla figlia di Totò, Liliana. E' semplice ma estremamente gustosa, la salsa di alici, il pane croccante e dei buoni spaghetti e si avrà un primo "principesco"!

Provate questa ricetta e diventerà presto uno dei vostri cavalli di battaglia, da sfoggiare quando avete poco tempo e poche idee!

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr
PANE A FETTE raffermo - 3
SPICCHIO DI AGLIO 1 spicchio
FILETTI DI ACCIUGHE dissalate o all'olio -
4
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
FOGLIE DI BASILICO 6
ORIGANO 1 pizzico
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare gli spaghetti alla Gennaro: mettete in una padella un giro d'olio extravergine d'oliva e lasciate scaldare a fuoco basso.



- 2 Strofinare le fette di pane raffermo, con lo spicchio d'aglio, quindi aggiungete lo spicchio d'aglio nella padella con l'olio caldo.

Nel frattempo mettete a bollire anche l'acqua che servirà per la cottura della pasta.





- 3 Sbriciolate in un recipiente, il pane raffermo insaporito con l'aglio, aggiungetelo in padella e lasciatelo abbrustolire leggermente.



- 4 Appena l'acqua avrà raggiunto il bollore, salatela adeguatamente e mettete a lessare gli spaghetti.



5 In un'altra padella, mettete un'altro giro d'olio e lasciate scaldare a fuoco medio.

Tritate le acciughe, aggiungetele in padella, insaporite con un pizzico di origano e lasciate cuocere per 2-3 minuti circa.





6 Quando la pasta è al dente, scolatela nella padella con l'olio, le acciughe e l'origano, arricchite il piatto aggiungendo il pane sbriciolato abbrustolito nell'olio.



7 Impiattate e servite con le foglie di basilico tritate a mano.



