

PRIMI PIATTI

Spaghetti con alici e finocchietto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Spaghetti con alici e finocchietto

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr
FINOCCHIETTO SELVATICO 1 mazzetto
POMODORINI DATTERINI 200 gr
UVETTA 2 cucchiaini da tavola
PINOLI 2 cucchiaini da tavola
ALICI O ACCIUGHE pulite divise metà - 20
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SPICCHIO DI AGLIO 1
PANE BIANCO IN CASSETTA 2 fette
SCORZA GRATTOGIATA DI LIMONE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare gli spaghetti con alici e finocchietto: versate in una padella un giro d'olio extravergine d'oliva, aggiungete nella padella uno spicchio d'aglio intero e lasciate profumare l'olio. Appena l'aglio inizia a sfrigolare, tritate grossolanamente una

parte del finocchietto e mettetelo nella padella.



- 2 Lavate e dividete a metà i pomodorini, in quattro parti quelli più grandi. Aggiungete in padella anche i pomodorini, lasciateli prendere calore a fuoco medio. Unite ai pomodorini le alici pulite e divise a metà e fate cuocere il tutto per circa 1 minuto.



3 Aggiungete in padella l'uvetta, precedentemente ammollata e strizzata, insieme ai pinoli.

Aggiustate il condimento con un pizzico di sale e aromatizzate con una macinata di pepe.
Cuocete all'incirca per 5-6 minuti, quindi spegnete il fuoco.



- 4 Portate a bollore dell'acqua in una capace pentola. Appena l'acqua ha raggiunto il bollore salatela e mettete a cuocere gli spaghetti. Portate a cottura al dente.



- 5** Nel frattempo in una padella antiaderente versate un leggero filo d'olio; sbriciolate grossolanamente all'interno della padella, le fette di pane in cassetta e lasciatele rosolare brevemente, tenete da parte.





- 6 Eliminate lo spicchio d'aglio dal condimento. Appena la pasta avrà raggiunto la cottura desiderata, scolate gli spaghetti direttamente nella padella con il condimento, saltatela per qualche istante in modo tale da amalgamare bene il tutto, se necessario aggiungete poca acqua di cottura della pasta.





7 Servite gli spaghetti con alici e finocchietto, con una spolverata di briciole di pane in cassetta rosolato, con della scorza di limone grattugiata e decorate con il finocchietto fresco.



