

PRIMI PIATTI

Spaghetti del marinaio

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

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



Per questo primo piatto ovvero gli spaghetti del marinaio, non aspettatevi succulenti frutti di mare, dolcissimi gamberoni o freschissime triglie. Questi spaghetti li ho chiamati così perchè fatti con quegli ingredienti che bene o male ci sono sempre in tutte le cucine come anche nella più "povera" e sparuta dispensa di qualche marinaio sperduto in mezzo al mare.

Un piatto velocissimo da preparare, ma che non vi deluderà sicuramente nel sapore ... provatelo!

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr
FILETTI DI ACCIUGHE 10
OLIVE SNOCCIOLATE 20
PEPERONCINO fresco o secco - 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
CIPOLLA il tipo che preferite - 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
LIMONE spremuto - 1
ORIGANO SECCO

PREPARAZIONE

- 1 Primo piatto semplice e veloce da preparare, vediamo insieme come realizzare gli spaghetti del marinaio:

Portate a bollore dell'acqua in una capace pentola. Quando l'acqua avrà raggiunto il bollore, salatela leggermente e metteteci a lessare gli spaghetti e portate a cottura.



- 2 Mentre gli spaghetti sono in cottura, versate un'abbondante giro d'olio extravergine d'oliva in una padella, lasciate scaldare bene, schiacciate uno spicchio d'aglio in camicia e aggiungetelo all'olio caldo.



- 3** Tritate finemente una cipolla, decide voi il tipo di cipolla da utilizzare e trasferite il trito, all'interno della padella con l'olio caldo e lo spicchio d'aglio, poi insaporite il soffritto con del peperoncino tritato fresco o secco a vostro piacere.





4 Per ultimi aggiungete nella padella con il soffritto, i filetti di acciughe e lasciate sciogliere a fuoco dolce.



5 Mentre le acciughe si sciolgono nell'olio, spremete il succo di un limone.



- 6 Tagliate grossolanamente le olive nere denocciolate e trasferitele nella padella con il condimento, infine versate nella padella il succo di limone appena spremuto e una spolverata di origano secco e lasciate insaporire bene il condimento.





7 Appena gli spaghetti saranno arrivati a cottura, scolateli direttamente nella padella, con il condimento e a fiamma vivace mantecate e amalgamate tutti gli ingredienti, aiutandovi se necessario con poco acqua di cottura della pasta.



8 Gli spaghetti del marinaio a questo punto sono pronti per essere serviti.

Buon appetito.



