

PRIMI PIATTI

Trenette con mollica e acciughe

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se avete la necessità di fare un primo piatto semplice e veloce, magari con pochissimi ingredienti, tanto economico, ma decisamente dal grande gusto, provate allora la ricetta delle trenette con mollica e acciughe, perfetta per un pranzo o una cena veloce. La pasta con le acciughe e la mollica fritta è un piatto decisamente mediterraneo.

Saporito e semplice da preparare: il condimento si prepara nel tempo in cui cuoce la pasta. Comodo per allestire un qualcosa di last-minute. E se amate i piatti di questa natura, ecco allora anche un'altra preziosa idea: [pasta alla pecoraia](#), davvero ottima!

INGREDIENTI

TRENETTE 400 gr

ALICI O ACCIUGHE 8

MOLLICA DI PANE di pane di grano duro -
100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 80
gr

SPICCHIO DI AGLIO 3

PREZZEMOLO

PEPERONCINI PICCANTI

TIMO al limone 10 -

PREPARAZIONE

- 1 Stemperate le acciughe spinate e dissalate in 60 g di olio extravergine d'oliva scaldato con gli spicchi d'aglio sbucciati e schiacciati e un rametto di timo limone.



- 2 Unite un po' di prezzemolo e peperoncino fresco, entrambi tritati, quindi togliete la salsa dal fuoco.

A parte dorate la mollica di pane di grano duro in 20 g di olio extravergine d'oliva.



- 3 Cuocete le trenette in acqua non troppo salata e scolatele in modo da non eliminare tutta l'acqua di cottura, quindi fatele saltare nella salsa.



- 4 Completate le trenette con la mollica saltata, qualche pezzetto di acciuga spinata e dissalata e alcune foglie di timo limone.

