

PRIMI PIATTI

Pasta ca muddica atturrata

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 10 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La **pasta ca muddica atturrata**, letteralmente **pasta con la mollica abbrustolita**, è un piatto essenziale. **Ricetta** povera, ma allo stesso tempo ricca di sapore e tradizione. La **pasta ca muddica atturrata**, la fanno in tutta la Sicilia, chi con il pomodoro, senza il prezzemolo, chi con il peperoncino, senza le alici. Le varianti sono pressochè infinite. Però sono tutte degne di essere provate almeno una volta.

Qui di seguito troverai la ricetta più comune, con le alici, il peperoncino e il prezzemolo.

Se ti interessano altre ricette provenienti dalla bella Sicilia, ti consiglio:

[Sfincione palermitano](#)

Pasta alla norma
Cotolette alla palermitana

INGREDIENTI

PANGRATTATO 120 gr

PEPERONCINO secco - 1

AGLIO 2 spicchi

SPAGHETTI 400 gr

FILETTI DI ACCIUGHE 10

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREZZEMOLO TRITATO

PREPARAZIONE

1 Per preparare la pasta ca muddica atturrata comincia grattugiando il pane secco in una ciotola.

In una padella versa l'olio, il peperoncino secco e uno spicchio d'aglio. Lascia soffriggere qualche minuto e toglie l'aglio.

Versa il pane, aggiungi il sale e mescolando continuamente fai tostare il pane fino ad ottenere questo bel colore brunito. Ci vorranno circa 2 minuti.





- 2** Versa gli spaghetti in acqua salata e nel frattempo versa dell'olio in una padella ampia, aggiungi uno spicchio d'aglio in camicia e i filetti di acciuga. Lasciali soffriggere 1 minuto finché non si sciolgono del tutto. Aggiungi 2 mestoli d'acqua e spegni il fuoco.

Quando alla pasta mancano 2 minuti per essere pronta, scolala direttamente nella padella.





3 Aggiungi 2 o 3 mestoli d'acqua, toglì l'aglio e lascia risottare mescolando continuamente.

Aggiungi metà del pane tostato e mescola tutto per bene. Se serve, aggiungi un mestolo d'acqua.





- 4 Impiatta e rifinisci il piatto aggiungendo ancora una spolverata di pane tostato e una spolverata di prezzemolo tritato.



