

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla pescatora povera

di: *Regina sole*

LUOGO: Europa / Italia

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



Spaghetti alla pescatora povera

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

ALICI O ACCIUGHE 10

PEPERONI VERDI tipo friggirelli - 2

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

POMODORINI tipo datteri o pachino - 5

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Spaghetti alla pescatora povera, per realizzare questa ricetta, dovete da prima pulire le alici sotto l'acqua corrente, privarle della testa, sfilarle le interiora, poi eliminare la lisca centrale e la coda.



- 2** Una volta pulito le alici, procedete con la preparazione: prendete i peperoncini privati dei semi e tagliateli a fettine. Scaldate un giro d'olio in una padella, aromatizzate l'olio con uno spicchio d'aglio in camicia e del peperoncino secco tritato.





- 3 Trasferite all'interno della padella con l'olio aromatizzato, i peperoncini appena tagliati, regolate con un pizzico di sale e a fiamma media lasciate ammorbidire il tutto per qualche minuto.



- 4 Mentre i peperoncini si stanno ammorbidendo, tagliate i pomodorini. Appena l'aglio avrà insaporito l'olio, senza farlo bruciare, eliminatelo dal condimento e aggiungete nella padella i pomodorini tagliati, fate insaporire per qualche istante.





5 Portate a bollore dell'acqua in una capiente casseruola, appena raggiunto il bollore, salate l'acqua e mettete a cuocere gli spaghetti.





- 6 Mentre gli spaghetti si stanno cuocendo, prendete i filetti di alici puliti in precedenza, tritateli grossolanamente con un coltello e aggiungeteli nella padella con i pomodori e i peperoncini verdi, fate scaldare e cuocere fino a quando noterete che cambiano colore, poi spegnete il fuoco.





- 7** Una volta che gli spaghetti avranno raggiunto quasi la cottura al dente, scolateli direttamente nella padella con il condimento, accendete nuovamente il fuoco, aggiungete poca acqua di cottura della pasta e terminate la cottura in padella, a fiamma vivace, fate insaporire e amalgamare bene tutti gli ingredienti.



- 8** Gli spaghetti alla pescatora povera sono pronti per essere impiattati, ma prima di servire aggiungete un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo.

