

PRIMI PIATTI

# Spaghetti alle alici

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



Spaghetti alle alici: quello che si può senza alcun dubbio definire un piatto semplice, povero, ma decisamente ricco nel gusto! Se avete poco tempo in cucina, poche idee e scarseggiano i soldini, questo piatto è quello giusto per voi! Siamo sicuri che diventerà un vostro cavallo di battaglia poiché è buono e semplice da fare! Ecco la ricetta giusta!

Provate anche questa gustosa variante [con acciughe, mollica e capperi](#).

## INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
SEMI DI FINOCCHIO  
PEPERONCINI PICCANTI 1  
MOLLICA DI PANE  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
VINO BIANCO SECCO  
SALE GROSSO  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
FILETTI DI ACCIUGHE 8

# PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare un bel piatto gustoso come gli spaghetti alle alici, si parte ovviamente dalle alici.

Come prima cosa dovrete lavare le alici sotto l'acqua corrente, privarle della testa sfilandone le interiora ed infine eliminare la lisca centrale e la coda.



- 2 Una volta che avrete pulito tutte le alici, tritate un spicchio d'aglio e aggiungetelo in una padella, dove avrete messo a scaldare un giro d'olio extravergine d'oliva.

Aromatizzate l'olio aggiungendo nella padella, anche del peperoncino tritato, fresco o secco a vostro piacere.



3 Prendete un pizzico di semi di finocchio, schiacciateli con il dorso di un coltello e

aggiungeteli in padella con l'olio, l'aglio e il peperoncino. Fate, a fuoco basso, insaporire bene l'olio per qualche minuto, facendo attenzione a non bruciare l'aglio .



- 4 Nel frattempo prendete le fette di pane raffermo, eliminate la crosta e tagliuzzate la mollica prima a listarelle poi a cubettoni.





- 5** Mettete la mollica appena tagliata, in una padella con un giro d'olio e lasciatela insaporire e tostare facendo attenzione a non farla bruciare, quindi spegnete il fuoco e tenetela da parte.





**6** A questo punto accendete nuovamente il fuoco della padella, dove avevate messo l'olio ad aromatizzare con l'aglio e il peperoncino e i semi di finocchio; tritate i filetti di alici e aggiungeteli nella padella, cuoceteli qualche minuto, fino a quando noterete che cambiano colore.





- 7 Sfumate con del vino bianco secco e a fuoco vivace fate evaporare completamente la parte alcolica, spegnete il fuoco.



- 8 Portate a bollore in una capace pentola l'acqua. Appena l'acqua avrà raggiunto il bollore, salatela adeguatamente, tuffate gli spaghetti nell'acqua bollente e portateli a cottura al dente.

Mentre gli spaghetti si stanno cuocendo preparate un trito di prezzemolo da aggiungere a piatto finito.



- 9 Una volta che la pasta sarà giunta alla cottura desiderata, scolate gli spaghetti direttamente nella padella con il contenuto di alici e a fuoco vivace amalgamate e lasciate insaporire bene il tutto, aggiungendo poco acqua di cottura della pasta se necessario.





10 Impiattate e servite gli spaghetti alle alici con la mollica tostata, una spolverata di prezzemolo tritato e un filo di olio extravergine d'oliva a crudo.



