

PRIMI PIATTI

Bavette all'acciuga

di: *trinity*

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 200 g di bavette
- 12 filetti di acciughe sotto sale pulite
- 1/2 spicchio d'aglio
- 1 manciata di prezzemolo
- 1 manciata di pinoli
- 1 peperoncino
- 2-3 cucchiari di conserva di pomodoro
- olio extra vergine d'oliva.

PREPARAZIONE

1 Prendere i pinoli, l'aglio, il prezzemolo, il peperoncino e 6 filetti d'acciuga, tritarli finemente.

In una padella antiaderente sciogliere i filetti d'acciuga rimasti in un pò d'olio, aggiungere il trito e il pomodoro concentrato, mescolare per alcuni minuti.

Scolare la pasta e farla saltare in padella con il sugo, aggiungere un filo d'olio ed

eventualmente un pò d'acqua di cottura, mescolare e servire.