

PRIMI PIATTI

# Pasta con l'anciova

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

LINGUINE 400 gr  
PANGRATTATO 150 gr  
PINOLI 25 gr  
UVA PASSA 25 gr  
ALICI O ACCIUGHE 120 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE

## PREPARAZIONE

1 Lavate e tritate il prezzemolo.

In una padella capiente, scaldate l'olio extravergine d'oliva insieme ad uno spicchio d'aglio schiacciato ed al prezzemolo tritato.

Quando l'aglio inizierà a sfrigolare, unite i filetti d'acciuga, i pinoli e l'uvetta.





**2** Nel frattempo lessate al dente la pasta in abbondante acqua salata.

Quando cotta, scolate la pasta e mantecatela insieme al sugo preparato precedentemente nella stessa padella usata per cuocerlo.



**3** Servite la pasta immediatamente cospargendola di pangrattato abbrustolito e peperoncino a pezzettini.