

PRIMI PIATTI

Pasta con le alici

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **Pasta con le alici** è uno dei numerosi modi per consumare le **alici fresche**, un [primo piatto sfizioso](#), **facile e veloce** da preparare, che esalta al meglio il sapore unico di questo **pesce** così versatile in cucina. Ti basteranno **pochi ingredienti** per portare in tavola un piatto di **spaghetti** appetitoso in poco tempo.

Prova la nostra ricetta deliziosa, così semplice che può cucinarla anche un principiante dei fornelli.

Alici fresche e pochi altri ingredienti che si sposano tra di loro in modo perfetto per dare vita ad un **piatto di pasta con le alici perfetto**.

Potrebbero piacerti anche queste ricette:

[Alici al forno](#)

[Alici al forno senza panatura](#)

[Pasta con alici e pomodoro](#)

[Alici gratinate al forno](#)

[Bombe fritte](#)

COSA SERVE PER FARE LA PASTA CON LE ALICI

SPAGHETTI 300 gr

ALICI O ACCIUGHE pulite - 150 gr

PECORINO

SPICCHIO DI AGLIO tritati - 1

PREZZEMOLO tritato - 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

COME SI PREPARA LA PASTA CON LE ALICI

- 1 Per preparare la pasta con le alici per prima cosa pulisci le alici: togli la testa, le viscere ed elimina la lisca centrale.

In un tegame adatto, porta a bollire l'acqua e cuoci gli spaghetti al dente, nel frattempo in una padella scalda l'olio e soffriggi l'aglio e il prezzemolo tritati.





2 Aggiungi le alici e aggiusta di sale e pepe. Versa un mestolo di acqua di cottura della pasta e lascia cuocere finché non sarà quasi evaporata.



3 Scola gli spaghetti e aggiungili alla padella con il condimento, mescola con un cucchiaio di legno per amalgamare. Unisci una bella manciata di pecorino, e servi la pasta con alici ben calda.

