

PRIMI PIATTI

# Spaghetti all'acqua pazza

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se siete alla ricerca di un primo piatto veloce e saporito perfetto per chi vuole portare a tavola in pochissimi minuti un pasto delizioso, gli spaghetti all'acqua pazza sono ciò che fa per voi. Una ricetta semplicissima da fare che metterà d'accordo grandi e piccoli! Seguite i nostri consigli e vedrete che sapore! Un primo piatto questo anche molto economico che di certo vi tornerà utile quando ci sono ospiti all'improvviso e volete fare qualcosa di sfizioso. Se vi piacciono i primi piatti semplici e veloci ecco per voi anche un'altra idea sfiziosa: spaghetti al [prezzemolo](#)!

## INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr  
ORATA grandi - 2  
POMODORINI D'ATTERINI 400 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 70 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
PEPERONCINO 1  
SALE  
VINO BIANCO 1 bicchiere  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Per preparare gli spaghetti all'acqua pazza per prima cosa: scaldate in una padella dell'olio extravergine d'oliva e fatelo insaporire con lo spicchio d'aglio.

Nel frattempo mettete anche a bollire una capiente pentola con dell'acqua, che servirà per la cottura della pasta.



- 2 Tritate finemente il peperoncino e trasferitelo nella padella con l'olio e l'aglio.

Insieme agli aromi aggiungete in padella anche la lisca e la testa delle orate che precedentemente avrete sfilettato, in modo tale da conferire al fondo di cottura un deciso e marcato sapore di pesce, lasciate quindi rosolare bene da entrambi i lati la lisca dell'orata.



- 3 Mentre la lisca e la testa dell'orata, rosolano, preparate una dadolata con i pomodorini e aggiungeteli nella padella, a fiamma vivace sfumate con il vino bianco, lasciando evaporare completamente la parte alcolica.



4 Prendete i filetti di orata che avrete precedentemente sfilettato, privati della pelle e delle lisce e tagliateli a listarelle.

Appena l'acqua avrà raggiunto il bollore, salatela e mettete a lessare gli spaghetti.



**5** Nel frattempo che la pasta cuoce, con l'aiuto di una pinza togliete dalla padella lo spicchio d'aglio , se riuscite anche il peperoncino, e per ultimo, facendo attenzione a non perdere spine e quant'altro, anche la lisca con la testa.

Aggiungete nella padella il filetto d'orata tagliato a listarelle e spegnete il fuoco.



**6** Preparete un trito con il prezzemolo fresco e tenetelo da parte per dare freschezza e colore al piatto finito.



**7** Quando gli spaghetti hanno raggiunto la cottura, scolateli nella padella con il condimento e a fiamma vivace lasciate insaporire il sughetto con gli spaghetti.

Spolverate con una grattata di pepe nero.



**8** Impiattate e servite con il prezzemolo tritato e un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo.

