

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla Gennaro

di: *Cookaround*

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

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



Gli **spaghetti alla Gennaro** sono una ricetta popolare napoletana portata alla ribalta perchè inserita in un libro di ricette scritto dalla figlia di Totò, Liliana. E' semplice ma estremamente gustosa, la **salsa di alici**, il **pane croccante** e dei buoni **spaghetti** e si avrà un primo "principesco"!

Provate questa ricetta e diventerà presto uno dei vostri cavalli di battaglia, da sfoggiare quando avete poco tempo e poche idee!

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr
PANE A FETTE raffermo - 3
SPICCHIO DI AGLIO 1 spicchio
FILETTI DI ACCIUGHE dissalate o all'olio - 4
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
FOGLIE DI BASILICO 6
ORIGANO 1 pizzico
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare gli spaghetti alla Gennaro: mettete in una padella un giro d'olio extravergine d'oliva e lasciate scaldare a fuoco basso.



- 2 Strofinare le fette di pane raffermo, con lo spicchio d'aglio, quindi aggiungete lo spicchio d'aglio nella padella con l'olio caldo.

Nel frattempo mettete a bollire anche l'acqua che servirà per la cottura della pasta.





- 3 Sbriciolate in un recipiente, il pane raffermo insaporito con l'aglio, aggiungetelo in padella e lasciatelo abbrustolire leggermente.



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



5 In un'altra padella, mettete un'altro giro d'olio e lasciate scaldare a fuoco medio.

Tritate le acciughe, aggiungetele in padella, insaporite con un pizzico di origano e lasciate cuocere per 2-3 minuti circa.





6 Quando la pasta è al dente, scolatela nella padella con l'olio, le acciughe e l'origano, arricchite il piatto aggiungendo il pane sbriciolato abbrustolito nell'olio.



7 Impiattate e servite con le foglie di basilico tritate a mano.



