

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla pizzaiola

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Spaghetti alla pizzaiola

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIVE NERE 10
ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO 3
ORIGANO
PASSATA DI POMODORO

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare gli spaghetti alla pizzaiola, tritate finemente uno spicchio d'aglio con un ciuffo di prezzemolo fresco. Versate in una padella un giro d'olio extravergine d'oliva, aggiungete in padella il trito appena preparato e lasciate prendere calore e soffriggere il tutto per qualche istante.

Appena l'olio inizierà a sfrigolare, unite nella padella la passata di pomodoro e lasciate cuocere brevemente.





2 Tagliate grossolanamente i filetti di alici o acciughe sott'olio sgocciolati dall'olio di conservazione, assieme alle olive nere denocciolate. Unite le olive e alici al sugo, aggiustate con un pizzico di sale, ma senza esagerare e lasciate prendere sapore al tutto per qualche minuto. Spegnete il fuoco e accupatevi della cottura della pasta.





3 Portate a bollire in una capace pentola l'acqua. Appena l'acqua avrà raggiunto il bollire, salatela adeguatamente e mettete a cuocere gli spaghetti. Portate la pasta a cottura al dente.



- 4 Mentre la pasta è in cottura, preparate un trito con il prezzemolo fresco, servirà per dare maggiore aroma, freschezza e colore al piatto.



- 5 Appena la pasta avrà raggiunto la cottura desiderata, scolate gli spaghetti, direttamente nella padella con il condimento e lasciateli insaporire e amalgamare bene al sugo. Spolverate con il trito di prezzemolo fresco.



6 Servite gli spaghetti alla pizzaiola, con un pizzico di origano secco.

