

PRIMI PIATTI

Spaghetti con sugo di alici fresche aromatizzato

di: *Cinzia*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Spaghetti con sugo di alici fresche aromatizzato

INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE fresche - 10
POMODORINI 5
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALVIA
BASILICO
MENTA
PEPERONCINO
SPICCHI DI AGLIO 2
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare questo gustoso piatto, spaghetti con sugo di alici fresche aromatizzato per prima cosa pulite bene le alici. Eliminate la testa e le interiora, quindi staccate anche tutta la lisca centrale e lavatele molto bene sotto l'acqua corrente, mettetele

momentaneamente da parte.

Dopo avere pulito bene le alici, versate e fate scaldare a fuoco dolce, un generoso giro d'olio extravergine d'oliva in una padella. Profumate l'olio con uno spicchio d'aglio lasciato in camicia o come preferite e aromatizzate l'olio con del peperoncino spezzettato. Mentre l'olio si profuma, tagliate i pomodorini grossolamente.





- 2 Portate a bollore in una capace pentola l'acqua, appena l'acqua avrà raggiunto il bollore, salatela adeguatamente senza esagerare e mettete a cuocere gli spaghetti, portate a cottura al dente.



- 3 Appena l'olio si sarà profumato aggiungete nella padella la dadolata di pomodorini, spezzetate grossolanamente le alici e unitele al condimento. Lasciate insaporire bene il tutto.



4 Preparete un trito di salvia, basilico e menta e unitelo una parte al condimento, tenete da parte il restante trito di erbe aromatiche che vi servirà per dare freschezza e colore a piatto finito.



- 5** Eliminate lo spicchio d'aglio dalla padella del condimento e appena la pasta avrà raggiunto il grado di cottura desiderato, scolatela direttamente nella padella con il condimento. Aggiungete un mestolo di acqua di cottura, mescolate e lasciate amalgamare e insaporire bene il tutto.





- 6 Una volta che gli spaghetti si saranno bene insaporiti, impiattate, spolverate con il restante trito di erbe aromatiche, un filo d'olio extravergine a crudo e servite.

