

PRIMI PIATTI

# Spaghetti del convento

LUOGO: Europa / Italia

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



Spaghetti del convento

## INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr  
TONNO SOTT'OLIO 300 gr  
FILETTI DI ACCIUGHE 8  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
OLIVE NERE denocciate - 15  
MOZZARELLA 1  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
POMODORI 2

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare gli spaghetti del convento: raccogliete all'interno di un contenitore il tonno sott'olio sgocciolato, le olive nere denocciate, i filetti di alici e l'olio extravergine d'oliva.



2 Con il frullatore ad immersione frullate il tutto, la consistenza della salsa deve risultare

morbida, nel caso aggiungete un filo d'olio per raggiungere la consistenza giusta.



- 3 Una volta che avrete preparato la salsa, prendete i pomodori fate un'incisione a croce sulla buccia e metteteli a sbollentare nell'acqua bollente per qualche minuto.





- 4 Scolateli e lasciateli intiepidire in acqua fredda per qualche istante, privateli della buccia, tagliateli a metà, eliminate l'acqua di vegetazione e i semi interni, ricavando così solo la polpa.





- 5** Mettete un giro d'olio a scaldare in una padella, tagliate la polpa dei pomodori a dadini regolari e trasferitela all'interno della padella con l'olio caldo, poi insaporite con un pizzico di sale e una macinata di pepe nero, lasciate insaporire per qualche istante.





**6** Portate a bollore dell'acqua in una capace pentola, appena l'acqua ha raggiunto il bollore metteteci a lessare gli spaghetti.





- 7** Mentre gli spaghetti sono in cottura, prendete la mozzarella e tagliatela a dadini, raccoglietela in una ciotola e tenetela da parte.



- 8** Versate a questo punto la salsa nella padella con l'olio e i pomodori e fate amalgamare.



- 9** Fate un trito con il prezzemolo fresco e tagliate grossolanamente anche un pò di olive nere denocciolate, tenete il tutto da parte servirà per dare freschezza e colore al piatto finito.



**10** Appena gli spaghetti hanno raggiunto la cottura, scolateli direttamente nella padella con il condimento, poi aggiungete nella padella la dadolata di mozzarella, fate sciogliere e amalgamare la mozzarella aiutandovi con un pò di acqua di cottura della pasta.







**11** Gli spaghetti del convento sono pronti, prima di servire terminate il piatto con una spolverata di prezzemolo fresco tritato e con qualche pezzetto di oliva.

