

PRIMI PIATTI

Spaghetti del marinaio

di: *Cipolla77*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr
FILETTI DI ACCIUGHE 10
OLIVE SNOCCIOLATE 20
PEPERONCINO fresco o secco - 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
CIPOLLA il tipo che preferite - 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
LIMONE spremuto - 1
ORIGANO SECCO

Per questo primo piatto ovvero gli spaghetti del marinaio, non aspettatevi succulenti frutti di mare, dolcissimi gamberoni o freschissime triglie. Questi spaghetti li ho chiamati così perchè fatti con quegli ingredienti che bene o male ci sono sempre in tutte le cucine come anche nella più "povera" e sparuta dispensa di qualche marinaio sperduto in mezzo al mare.

Un piatto velocissimo da preparare, ma che non vi deluderà sicuramente nel sapore ... provatelo!

PREPARAZIONE

- 1 Primo piatto semplice e veloce da preparare, vediamo insieme come realizzare gli spaghetti del marinaio:

Portate a bollore dell'acqua in una capace pentola. Quando l'acqua avrà raggiunto il bollore, salatela leggermente e metteteci a lessare gli spaghetti e portate a cottura.



- 2 Mentre gli spaghetti sono in cottura, versate un'abbondante giro d'olio extravergine d'oliva in una padella, lasciate scaldare bene, schiacciate uno spicchio d'aglio in camicia e aggiungetelo all'olio caldo.



- 3** Tritate finemente una cipolla, decide voi il tipo di cipolla da utilizzare e trasferite il trito, all'interno della padella con l'olio caldo e lo spicchio d'aglio, poi insaporite il soffritto con del peperoncino tritato fresco o secco a vostro piacere.





4 Per ultimi aggiungete nella padella con il soffritto, i filetti di acciughe e lasciate sciogliere a fuoco dolce.



5 Mentre le acciughe si sciolgono nell'olio, spremete il succo di un limone.



- 6 Tagliate grossolanamente le olive nere denocciolate e trasferitele nella padella con il condimento, infine versate nella padella il succo di limone appena spremuto e una spolverata di origano secco e lasciate insaporire bene il condimento.





- 7 Appena gli spaghetti saranno arrivati a cottura, scolateli direttamente nella padella, con il condimento e a fiamma vivace mantecate e amalgamate tutti gli ingredienti, aiutandovi se necessario con poco acqua di cottura della pasta.



8 Gli spaghetti del marinaio a questo punto sono pronti per essere serviti.

Buon appetito.



