

PRIMI PIATTI

# Spaghettoni con la colatura di alici

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **2 min**    COTTURA: **5 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



## INGREDIENTI

SPAGHETTINI 400 gr

PREZZEMOLO 1 mazzetto

SPICCHIO DI AGLIO 4

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 2

COLATURA DI ALICI 4 cucchiaini da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 8

cucchiaini da tavola

Gli spaghettoni con la colatura di alici sono un piatto rapidissimo ma che porta in tavola una tradizione secolare, che si perde nei libri degli antichi filosofi latini. Identificata come un ingrediente prezioso e prelibato, la colatura di alici conserva ancora oggi quella ricchezza e quel successo dati solo dal gusto di ingredienti lavorati artigianalmente e tramandati generazione dopo generazione.

# PREPARAZIONE

- 1 Portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua assolutamente senza sale e tuffatevi gli spaghetti non appena spicca il bollore.

Fate scaldare l'olio extravergine d'oliva in una padella, possibilmente di ferro, nel frattempo preparate un trito grossolano di prezzemolo e di aglio.





- 2 Quando l'olio sarà ben caldo, unite alla padella il trito aromatico, il peperoncino e la colatura d'alicci; lasciate soffriggere a fuoco moderato.





- 3 Scolate gli spaghetti al dente e trasferiteli nella padella con il sughetto a base di colatura d'alici.



4 Saltate velocemente gli spaghetti nel condimento e serviteli immediatamente.

NOTE