



IL CONSIGLIO DI VERONICA

A me piace aggiungere anche qualche capperi tritato. Chi ama la carne può naturalmente rosolare un po' di pancetta a dadini e unirli alla pasta.

Un bicchiere di Rosato o di Vermentino, un po' di musica italiana... e già senti la brezza del mare!

Da quando siamo stati in Costiera Amalfitana usiamo le alici di Delfino Battista di Cetara. Non si trovano dappertutto: scegli un prodotto di qualità, ne vale la pena!

115

Ricetta numero centoquindici

Pasta in un lampo

Hai fame ma non hai tempo per cucinare? Allora questa ricetta fa proprio al caso tuo!

Ingredienti per 4 persone

pangrattato
filetti di alici
spicchi d'aglio
scorza di limone
prezzemolo
peperoncino
sale

Oltre alla pasta servono:
tostato

grattugiata
tritato grossolanamente

500 g di spaghetti

8-16 filetti di alici
1-2 spicchi d'aglio

Per prima cosa tostare in padella il pangrattato fatto in casa con un filo d'olio, finché è ben dorato (brucia in un attimo!). Poi mettere sul fuoco una pentola d'acqua e salarla, cuocere secondo le indicazioni sulla confezione;

nel frattempo
sott'olio e
tritati finemente o schiacciati:
farli sciogliere lentamente insieme in un po' d'olio d'oliva – l'aglio non deve prendere colore!

Scolare gli spaghetti al dente, rimetterli nella pentola e condirli con olio d'oliva e il prezzemolo.
Unire poi il composto di alici e aglio, mescolando bene,
e ravvivare con la scorza grattugiata di un limone e un po' di peperoncino.

Mescolare ancora e assaggiare: sapidità e piccantezza sono giuste?

Impiattare e cospargere ogni piatto con almeno un cucchiaino di pangrattato.