

Spaghetti pomodori secchi e colatura di alici

Oggi vi propongo una ricetta dai sapori del Sud!



E' un po' che sento parlare di "Colatura di alici", famosa quella di Cetara e nonchè presidio Slow Food ma se ne produce di buona anche in Calabria e Sicilia, e quindi ho deciso di assaggiarla. Comprata la mia preziosa boccettina l'assaggio: ha un sapore deciso di mare ed è molto sapida, infatti viene anche usata come condimento al posto del sale.

Ecco la ricetta che la vede protagonista:

Ingredienti

- 160 gr di spaghetti
- 4 pomodori secchi sott' olio
- 3 cucchiari di colatura di alici
- 2 spicchi d' aglio
- peperoncino
- prezzemolo
- olio evo
- pangrattato tostato

Preparazione:

Per prima cosa metto a bollire l'acqua per gli spaghetti e mentre questi si cucinano, in una padella calda faccio rosolare l'aglio nell'olio ed il peperoncino. A fuoco spento aggiungo i pomodori secchi tagliati a pezzetti, (qui volendo si potrebbe aggiungere anche qualche capperone, io non l'avevo ;P)

Scolo gli spaghetti bene al dente e li tuffo nella

padella con tutti gli ingredienti e li faccio saltare bagnando con qualche cucchiaio di acqua di cottura della pasta e finalmente la mia colatura di alici.

Quando è tutto ben amalgamato ed insaporito spengo il fuoco e servo con una spolverata di prezzemolo tritato e del pangratto che ho passato in padella con un filo d'olio.

P.S. il piatto dell'as Roma è per far contento mio marito... ;D

