

Gli **spaghetti alla Gennaro** esprimono a pieno la napoletanità, l'anima e lo spirito napoletani. Ingredienti semplici e facilmente reperibili (acciughe, origano, pomodorini) accompagnati da saporito pane tostato rendono questo piatto davvero speciale. Gli spaghetti alla Gennaro nacquero in onore al Santo Patrono di Napoli, San Gennaro appunto e, come racconta la figlia Liliana nel libro a lui dedicato, pare fossero uno dei primi piatti preferiti di Antonio De Curtis, in arte Totò: il principe della risata napoletana.

Spinta dalla curiosità ho voluto assolutamente provarli e vi assicuro che sono buonissimi. Si preparano in pochissimi minuti ma il sapore è un qualcosa di eccezionale. Abbondate con l'origano, ve lo consiglio vivamente. E non esagerate con il sale perché le acciughe già di per sé sono abbastanza salate e saporite.



Ingredienti per 4 persone:

400 gr di spaghetti
300 gr di pomodorini
4 filetti di acciughe sott'olio
2 fette di pane raffermo
2 spicchi d'aglio
1 presa abbondante di origano
olio evo q.b.
sale, peperoncino e basilico fresco a piacere.

Procedimento:

Lessare gli spaghetti in abbondante acqua salata.

Mentre gli spaghetti cuociono preparare il condimento. In una padella ampia sciogliere i filetti di acciuga privati delle lisce in olio evo e uno spicchio d'aglio. Aggiungere i pomodorini a spicchi e l'origano e far cuocere per 2-3 minuti giusto il tempo che i pomodorini appassiscano. Aggiustare di sale e peperoncino a piacere.

Strofinare uno spicchio d'aglio su due fette di pane raffermo, sbriciolare il pane e saltarlo in padella con 2 cucchiaini di olio evo.

Scolare gli spaghetti al dente, saltarli nel sughetto di acciughe e pomodorini e servire con il pane raffermo tostato e una spruzzata di basilico fresco a piacere.