

Spaghetti alle acciughe



Gli spaghetti alle acciughe è davvero un primo piatto gustosissimo, si tratta in realtà di spaghetti conditi con una sorta di battuto di prezzemolo, acciughe, pinoli e peperoncino scaldato in padella con altre acciughe e olio extravergine d'oliva. Insomma un primo piatto per coccolare i vostri ospiti dell'ultimo momento.

Gli ingredienti li avrete sicuramente in dispensa soprattutto quello principale, ovvero le acciughe sott'olio, per tutto il resto si può giocare con altri ingredienti e inventare la vostra versione di questo semplicissimo piatto.

Ingredienti:

Spaghetti 400 gr
Acciughe sott'olio piccole 10 o 5 grandi
Concentrato di pomodoro 3 cucchiari da tavola
1 Ciuffo di prezzemolo
30 gr di pinoli
1 Peperoncino rosso piccante fresco o secco a piacere
1 Spicchio di aglio
Olio extravergine d'oliva (evo) q.b.
Sale q.b.

Preparazione:

1 Per preparare questo gustosissimo piatto di spaghetti alle acciughe dovrete partire dal prezzemolo, lavatelo e ricavatene i ciuffetti che dovrete tritare grossolanamente. Successivamente aggiungete i pinoli, il peperoncino piccante e uno spicchio d'aglio, quindi tritate un altro po'. Unite, quindi anche circa la metà delle acciughe a disposizione (5-6 piccole o 3 grandi) e tritate bene bene fino a che otteniate una sorta di battuto omogeneo.

2 Fate scaldare un bel giro d'olio extravergine d'oliva in una padella sufficientemente ampia da poter accogliere successivamente anche gli spaghetti. Aggiungete all'olio extravergine d'oliva anche le acciughe rimaste e fatele sciogliere nell'olio a fuoco moderato.

3 Quando le acciughe si saranno sciolte, aggiungete anche il battuto aromatico e fate prendere calore. Unite, quindi, il concentrato di pomodoro e poca acqua che serve a diluire il concentrato e rendere il condimento più omogeneo. Lasciate cuocere per circa 5 minuti affinché tutti i sapori si possano amalgamare.

4 Quando le acciughe si saranno sciolte, aggiungete anche il battuto aromatico e fate prendere calore. Unite, quindi, il concentrato di pomodoro e poca acqua che serve a diluire il concentrato e rendere il condimento più omogeneo. Lasciate cuocere per circa 5 minuti affinché tutti i sapori si possano amalgamare.

5 Nel frattempo portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua e quando spicca il bollore aggiungete il sale e tuffate gli spaghetti in acqua. Portate la pasta a cottura molto al dente poiché finirà di cuocere in padella insieme al condimento.

6 Scolate gli spaghetti e trasferiteli nella padella del condimento insieme ad un mestolo della loro acqua di cottura. Fate cuocere gli spaghetti ancora per un paio di minuti nel condimento cosicché si possano ben insaporire. Servite i piatti di spaghetti alle acciughe ancora ben caldi con una spolverata, a piacere, di prezzemolo tritato finemente.