



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002890 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 15 Mag 2019 alle ore 09:34

da MANUEL CIARDELLI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Alice non fare la "sciacca"

Uno spaghettonone che guarda dentro se stesso e dentro noi.

Tempo di preparazione: 25 minuti

Ingredienti per 4 persone

n. 1 pacco di spaghettoni
n. 1 barattolo di corbarino
n. 1 confezione da 120 g di alici di Sciacca
n. 2 cucchiari di miele
Una manciata di pistacchi
n. 1 barattolo di pomodorini gialli
n. 1 burrata
olio q.b.
sale e pepe q.b.

Prodotti utilizzati

La Fiammante, Granarolo, Mancini

Strumenti di cottura

Pentola per bollire l'acqua, padella per il condimento, minipiner, mortaio per pestare.

Preparazione

Mettere a bollire l'acqua, intanto nella padella mettere olio e aglio, appena soffrigge togliere l'aglio, mettere le alici finchè non saranno sciolte, aggiungere il miele e poi il pomodoro, a parte in una padella saltare i pomodorini gialli col basilico, pestare i pistacchi, montare la burrata col miele olio e pepe, scolare la pasta che avrete messo una volta raggiunto il bollore e condire.

Vino consigliato

Un buon vino cerasuolo molto rotondo