



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002831 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 28 Mar 2019 alle ore 15:36

da MARTINA MAGGIORDOMO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Sicilia

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pasta con l'anciova

Pasta con l'anciova: per questo primo piatto io vado matta! E' saporito, gustoso...la pasta con l'anciova è il perfetto primo della domenica!!! Il tipo di pasta è fondamentale! A Palermo si ammettono solo le Margherite o i Bucatini. Andiamo a vedere come realizzarla!

Tempo di preparazione: 25 minuti

Ingredienti per 4 persone

400 g di bucatini o margherita
12 cipolla
n.1 spicchio d'aglio
n. 8 acciughe salate
200 g estratto di pomodoro
100 g di pangrattato
una manciata di uva sultanina e pinoli
olio extra vergine d'oliva q.b.
sale q.b.
pepe q.b.

Strumenti di cottura

Pentola, padella, cucchiaio, scolapasta

Preparazione

Lasciate l'uva passa in un recipiente con dell'acqua. Tritate cipolla e soffriggetela nell'olio, poi unite l'aglio e i filetti d'acciuga precedentemente privati di spine. Soffriggete a fiamma bassa fino a quando le acciughe non saranno sciolte. Aggiungete l'estratto di pomodoro e un po' di acqua calda, poi mescolate. Unite l'uva passa e i pinoli. Aggiustate di pepe e lasciate cuocere per circa un quarto d'ora, fino a quando la salsa sarà abbastanza densa. Nel frattempo in una padella piccola mettete un po' di olio e il pangrattato con sale e pepe e mettetela sul fuoco a fiamma bassa mescolando con un cucchiaio di legno fino a quando non raggiunge un colore ambrato. (La "Mudduca atturrata"). Cuocete la pasta e scolatela al dente, rimettetela nella pentola con parte della salsa e mescolatela. Distribuitela nei piatti e finite di condire con una spolverata di pangrattato.