



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000092

Registrata in data 17 Dic 2015 alle ore 12:41

da PASQUALE TORRENTE

Scammaro

“Scammarare” è il contrario di “cammarare” antico termine napoletano che significa “mangiar di grasso”.

La definizione deriva dai “giorni di scammaro” che nel Regno delle Due Sicilie identificavano i giorni della quaresima nei quali, per precetto religioso, era obbligatorio mangiare di magro.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

320 gr. vermicelli o spaghetti
1 spicchio d’aglio
16 alici salate di Cetara deliscate
24 olive nere di Gaeta
colatura d’alici di Cetara
capperi di Pantelleria dissalati
pane grattugiato qb
prezzemolo qb
olio EVO
sale
4 stampini

Preparazione

In una padella far dorare uno spicchio d’aglio con un goccio di olio EVO, poi tirarlo fuori. Aggiungere le alici salate, un mestolo d’acqua, le olive e i capperi. A parte cuocere gli spaghetti al dente e insaporirli in padella aggiungendo un po’ di colatura.

Ungere gli stampini con olio e pane grattugiato, aggiungere gli spaghetti e finire la cottura in forno a 200 gradi per 10 minuti.

Sformare su un piatto piano. Aggiungere le alici a decorazione e una spolverata di prezzemolo fresco.