



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000095

Registrata in data 17 Dic 2015 alle ore 13:09

da PASQUALE TORRENTE

Spaghetti (o paccheri) alla puttanesca di alici di Cetara

Primo piatto dal sapore tipicamente cetarese.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

320 gr spaghetti di Gragnano
32 alici fresche del golfo di Salerno
400 gr pomodorini del Vesuvio
40 gr capperi di Pantelleria dissalati
100 gr olive nere caiazzane
colatura di alici di Cetara
olio EVO
1 spicchio d'aglio
prezzemolo tritato qb
peperoncino fresco qb

Preparazione

Pulire le alici, disporle in un piatto ed insaporirle con qualche goccia di colatura.

In una padella preparare il soffritto con aglio, olio e peperoncino.

Aggiungere i pomodorini, le olive e i capperi e far appassire per 8 minuti.

Unire le alici fresche e cuocere per qualche altro minuto (circa 3).

Cuocere la pasta in acqua poco salata, scolarla al dente e saltarla in padella con il sugo.

Completare con qualche goccia di colatura per aggiustarne la sapidità e del prezzemolo tritato fresco.