

Mezze maniche con pomodorini e acciughe

Categoria: Sapore di Mare - Primi Piatti



Informazioni Generali

Preparazione: 5 min

Cottura: 10 min

Dosi per: 4 persone

Costo:

Difficoltà: Molto Bassa

Le mezze maniche con pomodorini e acciughe sono un primo piatto di veloce preparazione, adatto quando si ha solo una manciata di minuti a disposizione per cucinare qualcosa di sfizioso, semplice e gustoso.

Il tempo necessario per far bollire l'acqua e lessare la pasta è quello che vi basterà per preparare il condimento saporito e leggero di questa pietanza.



Ingredienti

» Acciughe (alici) sotto sale 15	» Pasta mezze maniche 400 gr
» Aglio 1 spicchio	» Peperoncino fresco qualche pezzetto
» Basilico qualche foglia	» Pomodori ciliegini 20
» Olio extravergine di oliva 5 cucchiai	» Sale q.b.

Preparazione



Cominciate la preparazione di questa ricetta mettendo a bollire la pasta in abbondante acqua leggermente salata. Lavate bene i pomodorini e tagliateli in quarti (1).

In una padella, a fuoco moderato, fate dorare l'aglio schiacciato nell'olio caldo, aggiungete il peperoncino fresco privato dei semi e tritato, e poi le acciughe pulite (2), facendole sciogliere nell'olio (3).



Incorporate quindi anche i pomodorini (4), fateli saltare a fuoco vivo nell'olio, fino a che cominceranno ad ammorbidirsi, ma senza spappolarsi completamente (5). A questo punto salate (non eccessivamente perchè le acciughe sono già molto salate).

Scolate la pasta al dente e fatela saltare nel sugo qualche istante (6), poi ponetela in piatti da portata e servitela ben calda guarnendo, se lo gradite, con delle foglie di basilico e acciughe arrotolate.

Consiglio

A causa delle acciughe, già abbastanza salate, vi consiglio di non eccedere con il sale;

state attenti a non salare troppo l'acqua della pasta e assaggiate il condimento prima di usarlo perché potrebbe non essere necessario farlo.