

Categoria: Portate - Paste Asciutte



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min **Cottura:** 10 min **Dosi per:** 4 persone
Costo: Basso **Difficoltà:** Basso

Lapasta con la mollica è un primo **piatto povero di origine meridionale**, molto usato, con piccole varianti, in Calabria, Sicilia e altre regioni del sud Italia.

Questo primo piatto, generalmente realizzato con **formati di pasta lunga**, è molto appetitoso e sostanzioso e viene preparato sciogliendo dei filetti di acciughe, aglio e peperoncino nell'olio. A questi ingredienti viene aggiunta della mollica di pagnotta rosolata nell'olio fino a diventare croccante: il tutto verrà amalgamato alla pasta e servito caldissimo.



Ingredienti

>> Acciughe (alici) sotto sale 4 filetti	>> Pasta spaghetti 350 gr
>> Aglio 2 spicchi	>> Peperoncino piccante rosso fresco 1
>> Olio extravergine di oliva 200 ml	>> Prezzemolo tritato 3 cucchiari
>> Pane mollica di pagnotta (tipo pugliese) 160 gr	>> Sale q.b.

Preparazione



contenente dell'acqua e portatela ad ebollizione.

In una padella, ponete 1/3 dell'olio, i filetti di acciuga dissalati, il peperoncino tritato e l'aglio schiacciato, e fate rosolare delicatamente il tutto, spapolando con un mestolo le acciughe.

Ponete sul fuoco una pentola capiente



Prelevate da una pagnotta (tipo pugliese) 160 gr di mollica e sbriciolatela finemente (potete farlo servendovi delle lame di un mixer), poi ponetela a rosolare a fuoco basso in una padella con 2/3 dell'olio e uno spicchio di aglio schiacciato.

Quando la mollica avrà assunto un bel colore ambrato e sarà diventata croccante, aggiungete il prezzemolo tritato, aggiustate di sale e spegnete il fuoco.

Buttate gli spaghetti nell'acqua bollente, poi salateli e cuoceteli, scolandoli quando saranno bene al dente. Condite gli spaghetti con il composto di acciughe, peperoncino e aglio e poi buttateli nella padella contenente la mollica croccante, mischiate velocemente il tutto (per evitare che la mollica perda la sua croccantezza) e impiattate immediatamente.

Consiglio

Se volete ottenere una **variante molto semplice**, ma altrettanto saporita della pasta e mollica, potete preparare questo primo piatto rosolando la mollica e l'aglio schiacciato nell'olio, e poi unirli alla pasta lessata (omettendo quindi le acciughe e il peperoncino).

