

# Troccoli con pomodori secchi, acciughe e mollica di pane croccante

Categoria: Portate - Paste Asciutte



## Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 10 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Molto Basso	

I pomodori secchi sono un prodotto tipico del meridione d'Italia dove, in estate, è possibile ammirare grandi distese di pomodori divisi a metà e stesi al sole ad asciugare.

In questa ricetta molto saporita, abbiamo condito con i pomodori secchi dei troccoli freschi (tipici tagliolini di origine pugliese di sezione ovale) unitamente ad altri ingredienti tipicamente mediterranei, come le acciughe, l'aglio, il peperoncino e l'olio extravergine di oliva nel quale abbiamo reso croccante la mollica di pane.

Otterrete un primo piatto piuttosto semplice ma dall'indimenticabile sapore d'estate!



## Ingredienti

>> <b>Acciughe (alici)</b> sott'olio 30 gr	>> <b>Pasta</b> fresca: troccoli 400 gr
>> <b>Aglio</b> 1 spicchio	>> <b>Peperoncino</b> fresco piccante 1
>> <b>Olio di oliva</b> 6 cucchiaini	>> <b>Pomodori</b> secchi 80 gr
>> <b>Pane</b> mollica rafferma (meglio se di pagnotta)	>> <b>Sale</b> q.b.

## Preparazione



Mettete in ammollo i pomodori secchi in una ciotola di acqua ben calda (1) fino al loro rinvenimento (10-15 minuti). Nel frattempo togliete la crosta alla pagnotta e spezzettate la mollica di pane che ridurre in briciole fini con l'aiuto delle lame di un robot da cucina (2). Scolate dall'olio le acciughe e tritatele finemente (3);



tritate anche lo spicchio di aglio e il peperoncino (4) che avrete precedentemente privato dei semi interni. Ponete in una padella

3 cucchiaini di olio e fatevi soffriggere e sciogliere le acciughe a fuoco dolce (5), quindi unite l'aglio e il peperoncino tritati (6).



Scolate per bene i pomodori secchi rinvenuti, tamponateli con della carta da cucina (7) e tagliateli a striscioline sottili, (8) ; uniteli e fateli saltare qualche secondo con gli altri ingredienti in padella (9).



In un'altra padella, ponete 3 cucchiaini di olio e fatevi dorare la mollica di pagnotta (10) fino a che risulti croccante. Intanto, lessate i troccoli in acqua leggermente salata (visto il notevole grado di sapidità del condimento), scolateli e fateli saltare qualche secondo in padella, con il composto di pomodori secchi (11), aggiungendo, se serve, qualche cucchiaino di acqua di cottura per amalgamare il tutto. Quando avrete già spento il fuoco, aggiungete la mollica croccante (12), quindi impiattate e servite immediatamente.

### Consiglio

Se amate la pasta lunga, per questa ricetta potete utilizzare anche bucatini, spaghetti, linguine o vermicelli.