

PRIMI

Spaghetti con alici

Difficoltà 

Preparazione  30 min

Ingredienti (per 4 persone)

Spaghetti
350 gr

Alici Spinata
200 gr

Pomodori Pelati
300 gr

Pecorino Riserva Nera Cademartori
100 gr

Aglione
2 spicchi

Prezzemolo
1 ciuffo

Peperoncino
1

Olio Extravergine d'Oliva
Q.b.

Sale
Q.b.

Descrizione

Con la ricetta degli spaghetti con alici realizzerete un piatto incredibilmente gustoso e accattivante, veloce da preparare e ideale per stupire i commensali con una nota decisa di sapore.

Sì, perché non c'è solo il pesce in questo succulento condimento, ma anche i pomodori, l'aglio, il peperoncino ed il tocco intenso del Pecorino Riserva Nera Cademartori.

Tutti gli ingredienti sono perfettamente bilanciati in un incontro davvero eccezionale: non lasciatevelo sfuggire e seguite anche voi questo facile procedimento.

Per cominciare, tritate finemente gli spicchi d'aglio e il peperoncino e fateli rosolare per un minuto in una padella antiaderente con un paio di cucchiari di olio extravergine d'oliva.

Aggiungete i pomodori pelati, mescolate per insaporire e cuoceteli per 15 minuti a fiamma media, dopodiché unite le alici sminuzzate, il prezzemolo tritato e un pizzico di sale e pepe.

Nel frattempo, cuocete gli spaghetti in una pentola con abbondante acqua bollente salata. Una volta al dente, scolateli e trasferiteli nel tegame con il sugo, amalgamate bene il tutto e servite la pasta con una spolverizzata di Pecorino Riserva Nera Cademartori grattugiato.