

Le Ricette di Max

SPAGHETTI CA' MUDDICA' Versione slow

Ingredienti:

5/6 Acciughe sotto sale preferibilmente siciliane

2 fese d'Aglio grosse

Olio extravergine

Pane grattugiato un pugno

Sale, peperoncino

(Alici fresche)



Con la salsa avanzata del "Pinzimonio saporito"(vedi) si può fare questa ricetta .

Preparare le acciughe come nella ricetta " Oggi Alici vedi acciughe/ Acciughe alla Milanese o al verde" fino "all'asciugatura".

Pulire le fese d'aglio compreso il verde interno e sminuzzarle.

A parte in una pentola antiaderente tostare il pane grattugiato fino ad un bel colore nocciola.

Mettere acciughe e aglio sul fuoco con un cucchiaino d'olio extravergine e peperoncino a piacere, aggiungere un mestolo dell'acqua di cottura della pasta, cuocere finchè l'acciuga si sia sciolta.

Fare cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata, appena cotti, al dente, scolarli.

Versarli nella pentola del sugo, fare saltare a fuoco vivace aggiungere il pane tostato e servire caldi.

L'errore in questo piatto sta nel fatto che il pane tostato asciuga molto e per avere la giusta consistenza il sugo deve avere la giusta consistenza. Avendone a disposizione si possono aggiungere, assieme alla pasta, anche alici fresche sfilettate e spezzettate.

Abbinare del vino bianco fresco.