

Linguine con alici fresche e pangrattato

Ingredienti per 4 persone:

350 g di Linguine "La Fabbrica della Pasta di Gragnano"
200 g di alici diliscate
40 g di pangrattato
prezzemolo
peperoncino
olio extra vergine
sale



Procedimento

Tostare il pangrattato in un padellino antiaderente con un filo di olio e qualche fogliolina di prezzemolo tritato.

Lessare la pasta in abbondante acqua bollente e salata.

Intanto in una padella antiaderente versare 4 cucchiari di olio, aggiungere uno spicchio d'aglio e del peperoncino a piacere.

Appena comincerà a sfrigolare aggiungere i filetti di alici tagliati in due o tre pezzi, bagnare con qualche cucchiario di acqua di cottura della pasta e far cuocere per due minuti al massimo. Togliere lo spicchio d'aglio e spegnere.

Scolare la pasta al dente (tenendo da parte un bicchiere di acqua di cottura) e versarla direttamente nella padella con il sugo di alici. Aggiungere qualche cucchiario di acqua di cottura, del prezzemolo tritato fresco e far insaporire mescolando delicatamente. Impiattare, aggiungere un filo di olio a crudo, del prezzemolo tritato, il pangrattato tostato e se preferite altro peperoncino.