

BUCATINI ALLA VERNACCIA

Ingredienti per 4 persone:

- Acciughe fresche 300 g,
- bucatini 350 g,
- 2 spicchi d'aglio fresco,
- mollica di pane fresco 40 g,
- farina,
- un bicchiere di Vernaccia,
- prezzemolo,
- olio e sale.

Lavate le acciughe, pulitele, spinatele, dividetele a filetti e passatele nella farina.

Tagliate l'aglio a fettine sottilissime e fatelo dorare in una larga padella con 6 cucchiaini d'olio.

Aggiungete le acciughe, cuocete per 3 minuti e bagnate con la Vernaccia.

Tritate il prezzemolo lavato e asciugato e unitene un cucchiaino colmo al pesce, regolate di sale e cuocete per 5 minuti.

Fate dorare la mollica di pane sbriciolata in una padella con 2 cucchiaini di olio d'oliva, rigirandola in continuazione per evitare che colorisca troppo.

Cuocete la pasta al dente, scolatela, versatela nella padella con il pesce, rigiratela per qualche minuto.

Servite nei piatti e cospargete con la mollica di pane fritta.