SPAGHETTI ALLE ACCIUGHE E POMODORINI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo spaghetti,
- 100 g di acciughe salate,
- 400 g di pomodorini a grappoli,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 2 spicchi di aglio,
- peperoncino.

Raschiate leggermente le acciughe, lavatele e asciugatele con la carta da cucina quindi diliscatele e sfilettatele.

Lavate i pomodorini e spezzettateli grossolanamente scartando i semi.

Scaldare l'olio in una padella insieme al peperoncino e fatevi imbiondire gli spicchi d'aglio che avrete leggermente schiacciato con la lama del coltello.

Quando l'aglio avrà preso colore scartatelo, ritirate la padella dal fuoco e fate sciogliere i filetti d'acciughe schiacciandoli con la forchetta nell'olio caldo.

Rimettete la padella su fuoco, versatevi i pomodori e fateli cuocere scoperti, a fiamma vivace, per qualche minuto in modo che si asciugino un poco senza tuttavia perdere il sapore di crudo.

Non aggiungete sale.

Cuocete gli spaghetti e scolateli al dente quindi fateli saltare per un minuto nel sugo e serviteli ben caldi.