

SPAGHETTI CON LA 'SARDELLA' ALLA MANIERA DI CRUCOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo spaghetti,
- 4 cucchiaini di sardella,
- 10 cl di olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

'Sardella', o anche 'mustica', viene detto a Crucoli il novellame costituito da acciughe e sarde allo stato larvale (nel cosentino: 'rosa marina', 'nudilla', 'nonnati' neonati; nel reggino: 'biancomangiare').

In una tazza mettete la sardella e con un po' d'acqua calda e aiutandovi con una forchetta sciogliete i mucchietti di minuscoli pesciolini.

Lessate al dente gli spaghetti, fateli ben sgocciolare, metteteli in una insalatiera, conditeli con olio di frantoio crudo, mescolatevi la sardella e servite subito.