

SPAGHETTI CON LE ACCIUGHE ALLA SICILIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo spaghetti,
- 4 acciughe sotto sale,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 600 g di pomodori perini,
- 1 tazza di olive di Gaeta,
- 1 cucchiaio di capperi,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 1 pizzico di origano,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 peperoncino,
- sale.

Pulite le acciughe, togliendo la testa, la lisca e le interiora; passatele con cura sotto l'acqua per eliminare il sale e tritatele finemente.

Sciacquate e strizzate i capperi, snocciolate e tagliate a rondelle le olive, passate al tritalegumi i pomodori, privati della pelle e dei semi.

In una padella con l'olio, fate insaporire per qualche istante a fiamma vivace lo spicchio d'aglio pestato e il peperoncino intero; quando saranno ben rosolati, levate entrambi e aggiungete il trito di acciughe, i capperi e le olive.

Fate rosolare il composto per un paio di minuti, poi aggiungete la polpa di pomodoro.

Unite il sale necessario e fate cuocere a fiamma dolce per circa 20 minuti.

Quando il sugo è quasi giunto a cottura, lessate gli spaghetti in acqua bollente e salata.

Scolateli al dente e metteteli in una zuppiera.

Conditeli con la salsa, aggiungete il prezzemolo tritato e un pizzico di origano, rimestate bene e servite.

Potete sostituire il prezzemolo con il basilico fresco, oppure usarli entrambi: il risultato è sempre 'appetitoso'.