

CASARECCE CON ACCIUGHE E POMODORI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo casarecce,
- 150 g di filetti d'acciughe,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 2 pomodori freschi,
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 limone,
- sale,
- basilico,
- pepe.

Pulire e lavare le acciughe ricavando due filetti, disporli in un piatto largo, salarli e versarvi il succo di limone filtrato. Marinare per circa un'ora.

Scolare e spezzettare le acciughe, lasciandone alcune intere per la decorazione del piatto.

Scottare i pomodori in acqua bollente, pelarli, metterli in una padella con l'olio, l'aglio tritato, il sale e cuocere per pochi minuti, mescolando in modo da formare una crema.

Cuocere le casarecce in abbondante acqua salata, scolare al dente, versare nella padella con il sugo, saltare qualche minuto unendo le acciughe a pezzetti, l'olio, qualche foglia di basilico spezzettata, sale e pepe.