

PRIMI PIATTI

Vermicelli con gli alici freschi

Tradizione: Calabria

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo vermicelli	400 g
Acciughe fresche	300 g
Aglione	alcuni spicchi
Prezzemolo	1 ciuffetto
Pangrattato	2 cucchiai
Formaggio pecorino grattugiato	2 cucchiai
Olio d'oliva extra-vergine	10 cl
Sale	
Pepe nero	

PER GUARNIRE

Prezzemolo	alcune foglie
------------	---------------

Preparazione

- 1 Diliscate le acciughe, lavatele e lasciatele ad asciugare aperte su un foglio di carta paglia. In una padella piuttosto ampia soffriggete l'aglio con l'olio e aggiungetevi il prezzemolo tagliuzzato finemente.
- 2 Mettete nella padella le acciughe e fate cuocere per tre minuti, mescolando. Togliete dal fuoco e aggiungete i vermicelli che avrete lessato in acqua salata (ben sgocciolati al dente).
- 3 Spolverate con un miscuglio (precedentemente preparato) di pangrattato, formaggio pecorino e pepe nero appena macinato.
- 4 Saltate velocemente il tutto sul fuoco e fate rapidamente le porzioni poiché i vermicelli tenderanno ad attaccarsi al fondo. Prima di portare in tavola, guarnire i piatti con foglioline di prezzemolo.