

PRIMI PIATTI

Conchiglie alla pirata

Tradizione: Emilia-Romagna

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo conchiglie	400 g
Olive nere	100 g
Pomodori pelati	400 g
Aglione	2 spicchi
Filetti d'acciughe sott'olio	2
Olio d'oliva	3 cucchiaini
Burro	20 g
Formaggio grana grattugiato	abbondante
Sale	
Peperoncino rosso	1
Origano	
Basilico	1 rametto
Prezzemolo	1 ciuffo

■ Preparazione

- 1 Scolate i pomodori e tritateli; sbucciate l'aglio e mettetelo in una padella con 20 g di burro, 3 cucchiaini di olio e il peperoncino rosso.
- 2 Non appena l'aglio sarà dorato schiacciatelo con una forchetta quindi toglietelo insieme con il peperoncino. Mettete nel condimento l'acciuga e poi unite i pomodori.
- 3 Salate e cuocete il sugo a fiamma abbastanza viva per 10 minuti. Quando il sugo sarà a fine cottura abbassate la fiamma e cuocete ancora per 5 minuti; unitevi abbondante origano, le olive snocciolate, il basilico e il prezzemolo tritato.
- 4 Mescolate bene e condite la pasta scolata al dente spolverando con abbondante grana.