Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

RICETTA E FOTO DI

Emilio Bonavita

Spaghetti alle alici

Ingredienti per 4 persone
400 grammi di spaghetti di Gragnano
500 grammi di Alici fresche
200 grammi di pomodorini pachino
3 cucchiai di olio di oliva
Uno scalogno
½ bicchiere di vino bianco
Sale q.b.
Preparazione degli ingredienti
Mondare le alici, ricavandone i filetti
Preparare i pomodorini tagliati in 4 parti
Pulire lo scalogno e affettarlo finemente
In una padella si metto l'olio e si fa imbiondire lo scalogno aggiungendo poi i pomodorini, si sfuma con il vino e dopo cinque minuti circa si adagiano i filetti di alici, si attende alcuni minuti si aggiusta di sale e il sugo è pronto
Tempo di cottura complessiva 8-10 minuti.
Nel frattempo in una casseruola si posta l'acqua in ebollizione e si aggiungono gli spaghetti, tenendo presente di cuocerli al dente.
Nella padella del sugo si aggiungono gli spaghetti non scolati ma sollevati con un forchettone, in modo tale che rimanga un po' d'acqua di cottura, si amalgama il tutto per un paio di minuti e si serve.