

Bucatini alle alici

I **bucatini alle alici** si preparano cuocendo le alici con i pomodori e le olive ed usando il composto per condire la pasta cotta al dente. Scopri i passaggi per la ricetta dei bucatini alle alici.



INGREDIENTI

- 250 g Pomodori
- 320 g Bucatini
- 50 g Olive nere denocciolate
- 40 g Olio extravergine
- 2 filetti Alici
- 1 Aglio a spicchi
- Un pezzetto Peperoncino
- 1 cucchiaio Capperi
- 1 cucchiaino Prezzemolo tritato
- q.b. Sale
- q.b. Pepe
- 50 g Pangrattato

PREPARAZIONE



Versate l'olio in un recipiente basso e non troppo largo, unite l'aglio, il pangrattato ed un pezzetto di peperoncino. Cuocete il tutto per due minuti ad intensità medio-alta. oppure per 10 minuti su fiamma tradizionale.



Eliminate l'aglio ed il peperoncino. Aggiungete i pomodori, le alici, spezzettate i capperi e le olive, rimescolate e cuocete alla massima intensità per 6 minuti. Oppure per 15 minuti su fiamma tradizionale.



A fine cottura aggiustate di sale il tutto. Nel frattempo lessate i bucatini, scolateli al dente e conditeli con la salsa preparata ed un trito di prezzemolo.