

## Bucatini attorcigliati

I bucatini attorcigliati, ricetta delle Marche, si preparano tritando la cipolla per colorirla in olio e burro mentre avrete fatto a dadini le patate che unirete al soffritto, mescolando per fare cuocere a fuoco lento. Al termine scoleremo la pasta e la condiremo con il composto di patate servendola calda.



---

### INGREDIENTI

- 4 Olive nere
- 2 cucchiaini Olio extravergine
- 1 Aglio a spicchi
- q.b. Sale
- 1/2 Cipolla
- 15 g Burro
- 100 g Patate
- q.b. Timo
- q.b. Pepe nero
- 1 Acciughe sotto sale
- 200 g Bucatini

---

### PREPARAZIONE



Tritate finemente la cipolla e l'aglio.



Ponete il trito ottenuto in una padella con un cucchiaino di olio e con il burro lasciando dorare per qualche minuto.



Sbucciate, lavate e pelate le patate, poi tagliatele a dadini e aggiungetele al soffritto, mescolando e lasciando cuocere per 20 minuti a fuoco lento.



Tritate l'acciuga insieme all'olive, aggiungete il tutto alle patate con il timo, il sale e il pepe.



Intanto cuocete la pasta in abbondante acqua salata, poi scolatela al dente, conditela con il composto di patate e servite ben caldo.