

Bucatini alle Triglie
(Marche)

Ingredienti

400 gr di bucatini, otto triglie, tre sardoncini, salsa di pomodoro, uno spicchio d'aglio, un cucchiaino di prezzemolo tritato, cinque cucchiaini di olio extravergine d'oliva, timo peperoncino in polvere, sale

Preparazione

Squamare, sventrare e lavare le triglie. Togliere testa e fisca ai sardoncini e tagliarli a pezzettini. In una padella larga dorare nell'olio l'aglio ben schiacciato e i pezzetti di sardoncini, aggiungere il pomodoro passato, un pizzico di timo, sale e peperoncino. Cuocere per alcuni minuti. Mettere nella salsa le triglie e portarle a cottura. Scolare le triglie, aggiungere al sugo il prezzemolo tritato e saltare nella padella i bucatini già lessati al dente e ben scolati.

