

Ditalini Rigati

Ingredienti

70 gr di ditalini rigati, due acciughe sott'olio, due mezzi pomodori secchi sott'olio, un poco di olio extravergine d'oliva, mezzo spicchio d'aglio schiacciato, qualche fogliolina di prezzemolo, un bicchierino di vino bianco, peperoncino rosso in polvere, pangrattato abbrustolito molto scuro, sale grosso marino

Preparazione

Cuocere molto al dente i ditalini in acqua e sale. Tritare i pomodori secchi e il prezzemolo. Tagliare a pezzetti le acciughine. Quindi, in un tegame, sul fuoco molto basso, servendosi di una paletta di legno, con un poco d'olio d'oliva ridurre a poltiglia le acciughine. Attenzione che non brucino: devono cuocere soltanto per un minuto, nell'olio caldo. Aggiungere il tritato di pomodori secchi e mescolarlo con le acciughine. Versare il vino bianco e l'aglio e mescolare fino a quasi completa evaporazione del vino. Togliere l'aglio e finire di amalgamare odori e sapori con un pizzico di polvere di peperoncino rosso e il prezzemolo tritato. Unire i ditalini e rimescolarli con il condimento finché da "molto al dente" diventino "al dente" e nello stesso tempo si insaporiscano. A questo punto sono pronti per essere serviti a tavola. si completi il piatto con una spolverata di pangrattato abbrustolito

