

RICETTA DEL GIORNO

Spaghetti del marinaio

INGREDIENTI: 400 g di spaghetti, 120 g di alici fresche, 200 g di cozze, due alici salate, 400 g di pomodori pelati, 80 g di olio extravergine d'oliva, mezzo bicchiere di vino bianco, una cipolla piccola, aglio, prezzemolo, qualche capperi, peperoncino, sale.

PREPARAZIONE: pulire, sfilettare le alici e tagliarle a pezzi piccoli. Aprire le cozze, recuperando la loro acqua. In un tegame fare appassire la cipolla tritata con l'olio, aggiungere l'aglio, il prezzemolo, le alici salate, i capperi, il peperoncino tritato: far fondere leggermente, aggiungere ancora le alici fresche a pezzetti, poco dopo le cozze e la loro acqua ben filtrata. Far rosolare, aggiungere infine il vino bianco e il sale e far evaporare. Unire i pelati e cuocere per trenta minuti circa. Cuocere la pasta al dente in abbondante acqua salata. Scolarla e saltarla in padella con la salsa già pronta.