Spaccatella cu cauluciuri sautatu

Portata: Primi piatti	Tempo:	Numero persone: 4	Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone

- 320 gr spaccatella di grano duro
- 1 cavolfiore medio
- 6 filetti di acciughe sott'olio
- 1 cipolla media
- 1 cucchiaio di doppio concentrato di pomodoro Despar
- 2 bustine di zafferano
- 3 cucchiai di uva passaDespar
- 40 gr pinoli
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cucchiai di pecorino grattuggiato
- q.b. pangrattato Despar
- q.b. prezzemolo fresco tritato
- q.b. olio extravergine di oliva Despar
- q.b. sale fino Despar
- q.b. pepe nero

Preparazione

1 - Pulite il cavolfiore e dividetelo in cimette che sbollenterete in abbondante acqua salata per 7/8 minuti.

2 - Tritate la cipolla e sbucciate e schiacciate l’aglio e metteteli da parte

3 - Togliete dall’acqua il cavolfiore con una schiumarola, unite al liquido di cottura 1 bustina si zafferano e buttate la pasta “spaccatella” che cuocerete per 2/3 del tempo indicato sulla busta.

4 - In una padella capiente fate imbiondire con un filo d’olio extravergine la cipolla e l’aglio, unite i filetti d’acciuga che in pochi minuti si sfalderanno al calore del fuoco, quindi aggiungete il cavolfiore e mescolando, schiacciatelo leggermente.

5 - Ora unite l’uvetta ammorbidita in acqua e strizzata e i pinoli leggermente tostati in un padellino antiaderente, quindi aggiungete lo zafferano e ½ mestolo d’acqua di cottura della pasta ed infine il doppio concentrato di pomodoro.

6 - Scolate la pasta e versatela nell’intingolo, se occorre aggiungete 1 mestolo di acqua di cottura e fate insaporire per bene con una bella manciata di pepe nero grattugiato al momento.

7 - Spegnete il fuoco e mantecate con il pecorino ed infine unite il prezzemolo tritato.

8 - Servite con il pangrattato abbrustolito in padella con un filo d’olio.