Spaghetti con acciughe e pachino

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

Ingredienti per 4 persone

- 381 gr spaghetti Premium Despar
- 80 gr acciughe sott'olio Premium Despar
- 250 gr filetti di acciughe fresche senza lisca
- 300 gr pomodorini di pachino
- 100 gr pangrattato Despar
- 2 spicchi d'aglio
- q.b. prezzemolo fresco tritato
- q.b. olio extravergine di oliva Despar
- q.b. sale fino Despar
- q.b. pepe nero

Preparazione

1 - Lavate le acciughe fresche ed asciugatele. In una padella capiente, preparate un soffritto con l’aglio tritato o tagliato a fettine e 5 cucchiai di olio, quindi aggiungete le acciughe sott’olio scolate che si scioglieranno e dopo qualche minuto i pomodorini di pachino lavati e tagliati a metà.

2 - Nel sughetto in cottura aggiungete le acciughe fresche e lasciate cuocere.

3 - Lessate la pasta in abbondante acqua salata e scolatela indietro di 4-5 muniti di cottura, tenendo da parte 1 tazza di acqua di cottura.

4 - Versatela ora nella padella, amalgamate bene il tutto se occorre con qualche mestolo di acqua di cottura, insaporendo con il pepe e abbondante prezzemolo fresco tritato.

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

6 - Buon appetito... DeSPAR !!!!