

Pasta con puntarelle e acciughe



ingredienti

200 g di puntarelle
180 g di bavette
60 g di acciughe sott'olio
2 spicchi d'aglio
un ciuffo di prezzemolo
4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
peperoncino
sale, pepe

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

15 min

TEMPO TOTALE

25 min

4 persone

procedimento

In una pentola, portare ad ebollizione abbondante acqua salata e, quando bolle, lessarvi la pasta.

Nel frattempo, lavare e mondare le puntarelle, eliminando la base del cespo e staccandole singolarmente; tagliarle a fettine sottili e immergerle in acqua fredda per alcuni minuti.

Spremere l'aglio con lo spremiaglio, tritare il prezzemolo e sgocciolare le acciughe: trasferire il tutto in un saltapasta con l'olio e il peperoncino, e soffriggere brevemente un paio di minuti, schiacciando le acciughe fino ad ottenere una sorta di crema. Unire le puntarelle, regolare di sale e pepe e saltare qualche minuto per far insaporire bene.

Quando la pasta sarà cotta, scolarla e trasferirla nel saltapasta e saltare qualche minuto a fiamma vivace per distribuire bene il condimento. Servire subito con una spolverata di prezzemolo tritato.