

Spaghetti alla pantesca

Scritto da Administrator

Lunedì 03 Marzo 2014 05:45 - Ultimo aggiornamento Lunedì 03 Marzo 2014 05:51



Gli **spaghetti alla pantesca** sono una specialità dell'isola di Pantelleria, dalla quale prendono il nome. Si prepara con olive acciughe, pomodorini secchi e capperi dissalati dell'isola e infine si spolverizza con la mollica "atturrata", pangrattato arrostito, al posto del formaggio grattugiato.

Io ho usato al posto degli spaghetti le casarecce.

Spaghetti alla pantescia

Scritto da Administrator

Lunedì 03 Marzo 2014 05:45 - Ultimo aggiornamento Lunedì 03 Marzo 2014 05:51

Per 4 persone

400 gr di casarecce

4/5 acciughe dissalate

1 spicchio d'aglio

100 gr. di olive nere denocciolate taggiasche

50 gr. di capperi dissalati

5/6 pomodori secchi sott'olio

Olio extravergine d'oliva

70 gr. di pane grattugiato

2 cucchiaini di prezzemolo e basilico tritati

Sale e pepe

Spaghetti alla pantesca

Scritto da Administrator

Lunedì 03 Marzo 2014 05:45 - Ultimo aggiornamento Lunedì 03 Marzo 2014 05:51

In una padella antiaderente fate scaldare l'olio quindi unite l'aglio e fatelo rosolare.

Aggiungete le acciughe a pezzetti e schiacciatele con la forchetta.

Fate cuocere per qualche minuto, fino a che comincino a squagliarsi.

Aggiungete le olive, i capperi e i pomodori secchi tritati e fate insaporire il tutto per qualche minuto. All'ultimo minuto aggiungete le erbe aromatiche tritate finemente.

Fate cuocere la pasta al dente quindi scolatela e fatela saltare per qualche minuto in padella in modo che si insaporisca bene.

Aggiungete il pane grattugiato che avrete fatto tostare in una padella con pochissimo olio e servite subito.

Spaghetti alla pantesca

Scritto da Administrator

Lunedì 03 Marzo 2014 05:45 - Ultimo aggiornamento Lunedì 03 Marzo 2014 05:51
