

LE RICETTE DELLA STREGA

24 Settembre 2013



Spaghetti con la colatura di alici

Ingredienti:

400 gr di spaghetti alla chitarra, 2 cucchiari rasi di colatura di alici, q.b. di olio evo, le zeste di un limone verde, 50 gr di mandorle tritate finemente, 1 peperoncino fresco, un'idea di aglio (se piace)

Preparazione:

Mentre cuociono gli spaghetti, preparare la salsa emulsionando, in una terrina, la colatura di alici con l'olio, aggiungere, sempre mescolando bene, le mandorle, le zeste, il peperoncino e l'aglio spremuto se lo usate. Scolare la pasta al dente e versarla nella terrina con la salsa, amalgamare bene e servire caldo.