Mezzi RIGATONI alla RICCIOLA

INGREDIENTI (2 Pax)

- Mezzi rigatoni 180 gr
- Trancio di ricciola 180 gr
- Due spicchi d'aglio
- 1 filetto di acciuga sottolio
- 6 pomodorini
- Una dozzina di olive taggiasche
- 4 foglie di Basilico
- 3 rametti di timo fresco
- Un peperoncino piccante
- Pane grattato
- Olio extravergine di oliva
- Sale

1

Spelare e tagliare in quattro gli spicchi d'aglio.

Metter gli spicchi di aglio tagliati a rosolare per un paio di minuti in tre cucchiai di olio di oliva extravergine con un peperoncino piccante.

Appena l'aglio prende colore, spegnere il fuoco, rimuove gli spicchi d'aglio ed il peperoncino e aggiungere il filetto di acciuga.

Intanto tagliare a pezzettini i pomodorini rimuovendo la parte interna con i semi.

2

Togliere la pelle dal trancio di Ricciola e poi tagliarlo a fette di mezzo cm circa.

Tagliare le fette ricavando dei cubetti.

Mettere una pentola d'acqua sul fuoco per portare l'acqua a bollore.

Riaccendere a fiamma viva la pentola con l'olio ed il filetto di acciuga.

3

Aggiungere i pomodorini tagliati in padella e fargli saltare per un minuto fin tanto che non cominciano ad appassire leggermente.

Quindi spegnere il fuoco ed aggiungere in padella i cubetti di Ricciola.

4

Aggiungere in padella anche le olive taggiasche* le foglie di basilico spezzate grossolanamente ed il timo.

Una volta che l'acqua della pentola è a bollore, salare con del sale grosso e calare la pasta.

** in alternativa si possono usare le olive greche o le olive nere ma il profumo ed il gusto delle olive taggiasche rimane impareggiabile.*

5

Mentre la pasta cuoce tostare il pan grattato in un pentolino con un goccio di olio e poi tenere da parte.

Scolare la pasta al dente ed aggiungerla in padella.

Accendere il fuoco e ripassare la pasta in padella per trenta secondi a fuoco vivo, giusto il tempo di riportare a temperatura il condimento e permettere alla pasta di raccogliere i sapori ed i profumi.

6

Un primo piatto estivo, delicato e di grande soddisfazione.

Puoi servire.

BUON APPETITO

Completare il piatto con una spolverata di pane tostato.

Ricette Orizzontali

www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali