

PASTA E ACCIUGHE ALLO SCABECCIO



INGREDIENTI: La buccia grattugiata di un'arancia – La buccia grattugiata di un limone – una foglia di alloro – un quarto di cipolla rossa – una manciata di capperi salati – una manciata di uva passa reidratata – un pizzico di origano – 2 spicchi d'aglio – un ciuffetto di prezzemolo – pepe nero – peperoncino – 250 grammi di acciughe salate – 150 g di pane grattugiato – 3 cucchiaini di aceto bianco – olio extravergine di oliva – 500g di spaghetti sottili.

PREPARAZIONE: grattugiare e conservare a parte la buccia di un'arancia e di un limone – in un pentolino bagnare con 3 cucchiaini di aceto, qualche goccia di arancia e di limone la foglia di alloro, lo spicchio di un quarto di cipolla, un pizzico di origano, il pepe nero, il peperoncino, i capperi sciacquati e l'uvetta passa reidratata – se necessario potete diluire altro aceto bianco con un po' d'acqua – fate cuocere a fiamma lenta per circa 5 minuti, finché la cipolla non diventi morbida – sciacquare e deliscare circa 250g di acciughe salate – stagliuzzarle in un piatto unendo anche l'aglio ed il prezzemolo – spolverarle con le buccie precedentemente grattugiate e coprirle di ottimo olio extravergine di oliva, lasciando riposare una mezz'ora – nel frattempo preparare l'acqua per gli spaghetti – in una padella far tostare il pane grattugiato – scolare gli spaghetti ed unirli ad una parte della salsa di acciughe – unire la salsina di scabeccio, capperi e uvetta e spolverare abbondantemente col pane tostato – mantecare 30 secondi eventualmente servendosi di un mestolino di acqua di cottura degli spaghetti – **NON USARE SALE!**