



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

PASTA CHI MASCULINI E BACCHE DI GOJI

lempiricicettedinonnapapera.blogspot.it



Ingredienti per 3 persone:

300 g di spaghetti
400 g di alici freschissime senza lisce
100 g di pomodorini ciliegino semi secchi
1 cucchiaio di bacche di Goji
la punta di un cucchiaino di aglio in polvere
un ciuffetto piccolo di finocchietto selvatico
1 mazzetto di prezzemolo
Olio Extravergine d'Oliva Dante
2 cucchiai di pangrattato
sale

Preparazione:

In una padella mettere l'olio e l'aglio, aggiungere i pomodorini ed il pesce (io tolgo anche la coda). Far rosolare per qualche minuto, quindi aggiungere il finocchietto sminuzzato e le bacche di Goji. Aggiustare di sale e continuare la cottura fin quando il pesce è cotto. Cuocere la pasta e scolarla. In un padellino con poco olio abbrustolire il pangrattato. Versare la pasta sul condimento, aggiungere il pangrattato abbrustolito e il prezzemolo sminuzzato.

