



SPAGHETTINI ALLA CREMA DI POMODORO E ACCIUGHE CON BURRATA DI GUARNIZIONE

lamascaincucina.it



Ingredienti per 1 persona:

spaghettoni q.b.
3 o 4 cucchiaini di passata di pomodoro
6 filetti di acciuga sott'olio
1 spicchio d'aglio
Olio Extravergine di Oliva (OLIO DANTE)
sale, pepe, origano q.b.
due cucchiaini di burrata e 1 acciuga per guarnire il piatto

Preparazione:

Mentre l'acqua bolle e, dopo averla salata, cuociono gli spaghettoni, preparare la salsa, scaldando in padella l'aglio intero nell'olio, e poi versandovi dentro la passata di pomodoro. Insaporire bene la passata e poi aggiungere i filetti di acciuga, mescolando affinché si sciolgano: la salsina deve addensare, cioè l'acqua in essa contenuta deve evaporare un po'. Regolare il sale e il pepe. Scolare la pasta al dente, mettendo da parte un mestolino della sua acqua di cottura. Saltare la pasta in padella della salsina, mescolando e aggiungendo la sua acqua di cottura, in modo da mantecare il tutto, spolverando -se piace- con dell'origano. Impiattare e completare la pasta con la burrata e il filetto di acciuga.