



*Spaghetti
alla
«colatura di alici»*

Ingredienti:

160 gr di spaghetti
3 cucchiaini di colatura di alici
2 spicchi d'aglio
¼ di peperoncino fresco
prezzemolo tritato fresco
la scorza di mezzo limone
(privata della parte bianca)
olio extravergine d'oliva

Preparazione:

Lessare gli spaghetti in acqua non salata. In un padellino a parte far scaldare l'olio, aggiungere l'aglio privato dell'anima centrale, insieme alla scorza di limone intera e al peperoncino tritato finemente.

Dopo un minuto spegnere il fuoco e far riposare il tutto per il tempo di cottura degli spaghetti.

Una volta che l'olio sarà tiepido, aggiungere il prezzemolo già tritato e togliere la scorza di limone.

Dopo aver scolato gli spaghetti, amalgamare la pasta con il condimento nel padellino e aggiungere la colatura di alici poco alla volta: mescolare ed assaggiare man mano per controllarne la sapidità.

Servite a tavola con un buon vino bianco che si berranno mamma e papà!