



Spaghetti burro e alici: semplicemente buoni

Gli spaghetti burro e alici, un piatto veloce, semplicemente buoni.

Questa è la soluzione ideale per una cena dell'ultim'ora o quando non si è fatto in tempo a fare la spesa. I prodotti per realizzare questo piatto semplice ed economico sono quasi sempre disponibili in casa e in pochi minuti otterrete un primo piatto la leccarsi i baffi. Le alici sciolte nel burro creeranno un condimento cremoso e saporito, arricchito dalla croccantezza del pane tostato. Una ricetta di sicuro effetto rivolta anche a chi ha poca dimestichezza con i fornelli. L'unica accortezza è quella di non far bruciare il pane o le alici e tenere da parte un po' di acqua di cottura per mantecare gli spaghetti alla sua salsa.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Difficoltà :Facile **Tempo di preparazione** :10' **Tempo di cottura** : 20'

Ingredienti per 4 persone

- Spaghetti 360 g
- Burro 80 g
- Alici sottolio 12 filetti

- Pane casereccio 4 fette
- Aglio 1 spicchio
- Prezzemolo 1 ciuffo
- Sale q. b.
- Pepe bianco q. b.
- Olio extra vergine di oliva q. b.

Preparazione

Questo slideshow richiede JavaScript.

Ungete le fette di pane con dell'olio, regolate di sale e pepe ed infornate a 200°C per 15' e fatele raffreddare. Strofinare le fette con dell'aglio e poi tritatele in un mixer con del prezzemolo fresco. Cuocete la pasta in abbondante acqua bollente, nel frattempo in una capace padella sciogliete il burro a fuoco dolce e aggiungete i filetti di alici spezzettati finemente. Regolate con pepe, una volta cotti scolate gli spaghetti ben al dente, poneteli nella padella, aggiungete un mestolo di acqua di cottura e fate ritirare il tutto a fiamma dolce in modo da formare una crema setosa. Impiattate e spolverate con il pangrattato aromatizzato all'aglio e prezzemolo.

Consigli



Un piatto così stuzzicante non poteva non avere l'indicazione della sapiente [Lina Esposito di Vino e Cioccolato di Napoli](#). Lei ci consiglia un Branu Vermentino di Gallura. Questo bianco riceve una vinificazione completamente in acciaio a temperatura controllata in modo che avvenga la cessione degli aromi primari del vitigno. Viene imbottigliato giovane in modo da mantenere la mineralità e la freschezza tipiche del Vermentino di Gallura. Ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e un profumo intenso con note fruttate e minerali che evolvono verso il floreale. Il sapore è lungo e persistente, sapido e intenso. la temperatura di servizio consigliata è di 10°-12° C.