



Vizio & Sfizio

LINGUINE DI SEMOLA CON ALICI, POMODORI SECCHI, PEPERONCINO, CAPPERI E ORIGANO DI PANTELLERIA

INGREDIENTI (per 4 persone)

280 gr. linguine (Pastificio Fabbri)
200 gr. alici fresche pulite e sfilettate
10 gr. capperi di Pantelleria (Bonomo e Giglio)
2 pomodori secchi sott'olio (Campisi)
1 cucchiaio di cipolla, carota e sedano tritati
1 spicchio di aglio in camicia
prezzemolo e basilico tritati
200 ml. brodo vegetale
20 gr. olio e.v.o. aromatizzato (*)
10 gr. olio e.v.o. fruttato intenso
origano secco di Pantelleria q.b. (Bonomo e Giglio)
peperoncino tritato q.b.
sale

PROCEDIMENTO

(*) Per l'olio aromatizzato: mettete in un padellino 150 gr. di olio, 2 spicchi d'aglio tagliati a fette, 2 rametti di rosmarino, 2 foglie piccole di salvia e 2 rametti di timo. Scaldate a fuoco moderato fino a raggiungere 120°. Togliete dal fuoco, fate raffreddare, filtrate. Riponete in un contenitore scuro in luogo fresco. Questo olio si può utilizzare nell'arco di 1 settimana.

Dissalate i capperi in acqua corrente. Spezzettate i capperi ed i pomodori secchi. In un'ampia padella con 15 gr. di olio aromatizzato fate appassire le verdure tritate e l'aglio; unite i capperi, i pomodori secchi, l'origano ed il peperoncino e togliete subito dal fuoco. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolandola molto al dente. Rimettete sul fuoco la padella con il condimento, versatevi da un lato le linguine e dall'altro metà delle alici e lasciate insaporire per 2 minuti a fuoco vivace, bagnando con poco brodo vegetale caldo e facendo attenzione a non cuocere troppo le alici. Unite quindi prezzemolo e basilico e aggiustate di peperoncino e di sale.

Intanto in un'altra padella scaldate in 5 gr. di olio aromatizzato le alici rimaste e salate. Disponete la pasta nei piatti e sopra i filetti di alici cotte a parte, completate con un filo d'olio fruttato intenso.

Buon Appetito !!!