

SPAGHETTI CON LE ARINGHE

Ingredienti per due persone :

200 g. di spaghetti

250 g. di pelati o pomodorini

1 spicchio d'aglio

peperoncino q.b.

2 cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva

2 filetti di aringhe sott'olio

mezzo cucchiaino di zucchero

pecorino romano grattugiato q.b.

Preparazione :

Fare imbiondire l'aglio tagliato a pezzi in una padella bassa e capiente, aggiungere i filetti di aringa tagliati a dadini ed il peperoncino (curando di non esagerare).

Aggiungere i pelati passati o se preferite la stessa quantità di pomodorini tagliati a pezzi e mezzo cucchiaino di zucchero.

Cuocere la salsa per 5 minuti a fuoco vivo e solo alla fine assaggiare per valutare se è il caso di aggiungere sale (le aringhe sott'olio sono già abbastanza salate per loro conto).

Lessare e scolare al dente gli spaghetti e condire direttamente nella padella aggiungendo il pecorino romano grattugiato secondo il vostro gusto.



Di Marco Ferrari