

## Pasta con alici, pangrattato e datterini

Ingredienti, per persona:

pasta (spaghetti, p.e.)	g	70
alici sott'olio	g	100
capperi	CT	½
peperoncino	pz	1
aglio	spicchio	1
timo	mazzetto	1
cipolla piccola	pz	1
datterini	pz	8
pane secco	g	20
pepe (facoltativo)		Ad Lib
olio EVO		QB

Preparazione:

Visto che dal momento in cui si butta la pasta i minuti a disposizione sono pochi, conviene assicurarsi che tutti gli altri ingredienti siano pronti: cominciare quindi a tagliare a spicchi i pomodori datterini e la cipolla a pezzettoni; tenerli da parte insieme alle alici divise in due o tre parti.

Mettere in un mixer il pane secco a pezzi insieme all'aglio a pezzettini (o spremuto), i capperi e le varie spezie. Volendo aggiungere anche una bella macinata di pepe.

Importante: non aggiungere sale: tutti questi ingredienti son salati di per sé, l'unico sale ammesso, e dovuto, è quello per l'acqua della pasta!

Appena tutto è ben macinato, scaldare dell'olio in una padella grande (servirà anche per cucinare il resto del condimento e infine per farvi saltare e insaporire la pasta) e rosolare questo misto di pangrattato fino a quando non comincerà ad abbrustolirsi leggermente sprigionando l'aroma degli altri ingredienti.

Trasferirlo in una ciotola e pulire sommariamente la padella.

Buttare la pasta in acqua bollente salata e contemporaneamente rosolare i pezzettoni di cipolla in padella con poco olio.

Appena comincia ad appassire aggiungere anche le alici.

Poco prima di scolare la pasta versare in padella gli spicchi di pomodorini e continuare a mescolare, ora a fuoco vivace.

Aggiungere la pasta appena scolata piuttosto al dente e fare insaporire in padella per un minuto.

Completare con il misto il misto di pangrattato rosolato e proseguire la cottura per un altro minuto fin quando tutti i sapori siano ben amalgamati.

Servire direttamente dalla padella accompagnando a piacimento con un filo d'olio d'oliva a crudo nei piatti.