

Spaghetti alla disperata, **... a modo mio!**

Ogni volta che ci si trova a improvvisare un piatto all'ultimo momento, le spaghetate semplici e veloci sono sempre al primo posto.

Io la *spaghetata alla disperata* la preparo così e ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, prepariamola insieme!

Ingredienti:

spaghetti (o linguine)	g.	160
pomodorini	g.	150
olive nere	pz.	10
acciughe (v. nota)	filetti	3
capperi dissalati (o sottaceto)	CT.	
funghi freschi o in scatola,	g.	50
olio EVO		QB.
cipolla piccola	pz.	1
peperoncino	pz.	1
aglio	spicchio	1
basilico		QB.

Preparazione:

Mettere a bollire l'acqua per la pasta e preparare tutti gli ingredienti: affettare la cipolla e i funghi, tritare l'aglio e il peperoncino, snocciolare le olive, tagliare a spicchi i pomodori, dissalare e sfilettare le acciughe.

Iniziare a soffriggere con un paio di CT. d'olio, in una padella *saltapasta*, la cipolla con l'aglio, il peperoncino e l'acciuga.

Intanto, quando l'acqua bolle, salarla e buttare gli spaghetti.

Appena la cipolla si sarà colorata, aggiungere i funghi a fette e insaporirli bene per un paio di minuti.

Versare i pomodorini a spicchi e lasciar cuocere.

Appena prima di scolare la pasta (bene al dente...) completare il condimento con le olive, i capperi e aggiustare di sale e pepe.

Scolare la pasta e versarla subito nella padella.

Aggiungere il basilico spezzettato e mescolare bene proseguendo la cottura a fuoco vivo per un paio di minuti.

Completare, fuori dal fuoco, con dell'olio EVO e portare in tavola direttamente con la padella.

Gli spaghetti sono serviti!

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Per l'acciuga, io mi regolo così: un filetto per la padella e uno per ogni commensale. Volendo una versione vegetariana di questo piatto, escludere i filetti d'acciuga.
- Variante: aggiungere a fine cottura, insieme all'olio, anche del pane grattugiato grossolanamente e rosolato in un padellino.