

"BALENA"

Maccheroncini con Acciughe e Pomodori secchi



Ingredienti per 4 persone

- Ditalini rigati: g 350
- 2 cucchiaini di pasta d'acciughe Balena
- 4 pomodori secchi sott'olio
- 1 spicchio d'aglio
- Prezzemolo
- Peperoncino
- 1 bicchiere di vino bianco
- Sale
- Olio d'oliva
- Pangrattato

Preparazione.

Tritate i pomodori secchi assieme a un po' di aglio, peperoncino e prezzemolo. Metteteli in una padella con la pasta d'acciughe e 4 cucchiai d'olio. Fate rosolare per un paio di minuti e versare il vino bianco, cuocete sempre mescolando fino a quasi completa evaporazione del vino. Cuocete al dente i ditalini in acqua bollente salata e uniteli alla salsa, fateli insaporire bene e serviteli con una spolverata di pangrattato abbrustolito scuro.