



prodotti italiani per la ristorazione



Costa Viola
arte mediterranea

"Pasta ca muddica e alici"

Ingredienti:

500 gr. di vermicelli

10 acciughe sott'olio (o salate)

un dl di olio d'oliva

pan grattato

aglio

prezzemolo

peperoncino rosso, sale



Fate soffriggere per qualche minuto in una padella quattro o cinque spicchi di aglio tagliati a metà; quando questo sarà divenuto trasparente aggiungete il peperoncino rosso calabrese macinato o meglio, pestato in un mortaio di rame, mescolate per qualche secondo; togliete quindi dal fuoco ed aggiungete le acciughe, spinate e tagliate a pezzi, ed il prezzemolo tritato. A parte, in una scodellina, fate abbrustolire sul fuoco due manciate di pan grattato e ponetelo da parte. Lessate come di consueto in abbondante acqua salata i vermicelli, scolateli al dente e conditeli con la salsa di acciughe. Servite subito e su ogni piatto spolverate il pan grattato abbrustolito.

La buona cucina di Calabria, - Carlo Baccellieri

Costa Viola' Import Borruto, in Volketswil, CH-020.1.062.476-2,
Zimikerweg 1, 8604 Volketswil, Einzelunternehmen (Neueintragung) - Swiss -