

Pasta Incasciata (ricetta siciliana)

Ingredienti per 4 persone:

- ½ kg di acciughe fresche
- 400 g di pasta (penne rigate)
- 100 ml di latte
- Una pugno di finocchietto selvatico
- Sugo di pomodoro
- Pan grattato abbrustolito in padella



Preparazione:

- Pulire le acciughe togliendo testa, lisca e coda. Metterle in padella con il latte e cuocerle per pochi minuti finche non inizieranno a sciogliersi.
- Pulire e lavare il finocchietto. Metterlo poi a bollire fino a cottura avvenuta. Scolarlo.
- Preparare il sugo di pomodoro con olio, cipolla.



Cuocere la pasta unendo all'acqua di cottura anche il finocchietto. A cottura terminata scolare la pasta, condire con le acciughe e il pomodoro. Impiattare e versare sopra il pane abbrustolito. Eh... buon appetito.

