

Linguine al Prezzemolo

Data: Invalid Date | Autore: Maria Concetta Pelle



Linguine al Prezzemolo

Vi presento un primo piatto dal sapore accattivante, risulterà sicuramente gradito ai vostri commensali: le linguine al prezzemolo.

Ingredienti: 1 bel mazzo di prezzemolo

1 vasetto di acciughe sott'olio

1 spicchio d'aglio

pane grattugiato

capperi

olio extravergine d'oliva

peperoncino q. b.

Procedimento: dopo aver mondato ed eliminato i gambi del prezzemolo, iniziamo a tritarlo sopra un capiente tagliere di legno. Aggiungiamo l'aglio, il peperoncino (occhio alla piccantezza), le acciughe (volendo possiamo usare 3 acciughe fresche disliscate). Il battuto deve risultare ben sminuzzato. Intanto mettiamo a scaldare nel vock l'olio, uniamo il battuto e rigirandolo con un mestolo di legno lasciamolo rosolare. Appena si è ben amalgamato, aggiungiamo una presa di capperi e sempre mescolando una spolverata abbondante di pane grattato. Non appena il pane ha assunto il colore dorato, spegnere e condire le linguine (in alternativa spaghetti o quant'altro) cotte al dente. Una bella

mescolata e... il piatto è pronto.

Mari Pelle

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/linguine-al-prezzemolo/109785>

