

# Pasta acciughe e pomodorini

La **pasta acciughe e pomodorini** è un primo piatto estivo, semplice e saporito, ottimo nelle giornate molto calde poiché il condimento cuoce per pochissimi minuti e la pasta è ottima anche gustata fredda.

La **pasta acciughe e pomodorini** si presta molto bene anche per essere gustata fuori casa, al lavoro o in un picnic, ma anche in spiaggia. Per i più golosi può essere servita con scaglie di formaggio, tipo Parmigiano o Pecorino. Diventa così un ottimo piatto unico.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **420Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 200 g di pomodorini tipo Pachino
- Sale
- 5 foglie di basilico più alcune per decorare
- 8 olive nere
- 4 filetti di acciuga sott'olio
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- 160 g di pasta

## PREPARAZIONE

- Lavare i pomodorini sotto acqua fresca corrente, rimuovere il picciolo e tagliarli a metà e poi nuovamente a metà per ottenere degli spicchietti.
- Mettere i pomodorini in un colino, unire un pizzico di sale, le foglie di basilico lavate e spezzettate e mescolare.
- Snocciolare le olive e tagliarle a metà. Unirle ai pomodorini e mescolare.
- Scolare le acciughe, tamponarle con carta da cucina e spezzettarle grossolanamente.
- Mettere l'olio in una padella assieme agli spicchi d'aglio spellati e alle acciughe. Portarla sul fuoco e soffriggere per qualche minuto a fiamma molto dolce. Le acciughe devono quasi sciogliersi e l'aglio deve appena dorare.
- Unire i pomodorini, saltarli per un paio di minuti a fiamma vivace, quindi spegnere e coprire.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere mezzo mestolo di acqua di cottura nella padella del condimento, quindi accendere il fuoco.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando di frequente.
- Servire immediatamente decorando con foglie di basilico.

## PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Fusilli, fusilli bucati, celentani, ricciole.

## STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

### I consigli di Barbara

Questa pasta è ottima anche fredda. In tal caso lessarla come d'abitudine, scolarla al dente, disporla su un piatto molto largo, condirla con un filo d'olio, mescolarla e farla raffreddare uniformemente. Metterla quindi in una ciotola, unire il condimento, mescolare e lasciar riposare in frigorifero per almeno un'ora prima di servire. Ottima anche il giorno dopo!

