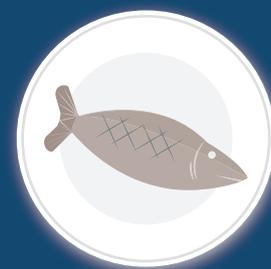


Insalata di pasta allo sgombro con pomodorini e basilico

Ter
mar



Tempo: 30min circa

Difficoltà: facile

Persone: 4

Ingredienti:

1 PEPERONCINO SECCO
6 FILETTI DI ACCIUGHE O ALICI
OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE Q.B.
OLIVE TAGGIASCHE SNOCCIOLATE
ORIGANO SECCO Q.B.
SALE Q.B.
1 CAPRINO
10 POMODORI DATTERINI
330G PASTA DI SEMOLA (DI
GRANO DURO)
SGOMBRO
BASILICO Q.B.

Preparazione:

Mettete in freezer il caprino fresco per un'ora (o finché risulterà ben sodo e ghiacciato, senza essere però troppo duro). Tritate i filetti di acciuga e le olive snocciolate e aggiungete il peperoncino sbriciolato e 2 cucchiari di olio.

Spezzettate lo sgombro e tagliate a rondelle i pomodori datterini, salateli leggermente, conditeli con foglie di basilico, un pizzico di origano e un filo di olio e a questo punto unite lo sgombro preparato.

Lessate la pasta (le penne andranno benissimo) in acqua bollente salata, scolatela al dente, passatela sotto l'acqua fredda per fermare la cottura. Stemperate la salsa di olive e acciughe con 2 cucchiari di acqua di cottura della pasta, unite lo sgombro e mescolate bene. Condite la pasta con la salsa e completate grattugiando il caprino gelato sui piatti individuali.