



PACCHERO DI GRANO DURO, TRIGLIA E FAVA FRESCA CON FINTO PANE SFRITTO DI ARACHIDI

Ingredienti

400 gr. di paccheri
400 gr. di filetti di triglia
200 gr. di fave fresche sgusciate
200 gr. di arachidi salate
10 pomodorini (ciliegino o datterino)
1 aglio
basilico
limone

Procedimento

Mettere a bollire l'acqua per la cottura dei paccheri.

In una padella versare dell'olio e aggiungere un aglio in camicia (si può schiacciare per dar maggior profumo). Quando l'olio è ben caldo aggiungere i pomodorini tagliati a metà. Dopo qualche minuto aggiungere sale e pepe.

Aggiungere un po' di acqua di cottura della pasta (sarebbe meglio, eventualmente,

preparare un fumetto).

Cuocere i paccheri, scolarli al dente e mantecare in padella.

Aggiustare con altro brodo.

Aggiungere la triglia sfilettata, le fave fresche, il basilico e la polvere di arachidi. (Le arachidi vanno tostate precedentemente qualche minuto in padella e successivamente tritate. Meglio nel bimby per evitare che le lame calde facciamo venir fuori l'olio dalle arachidi)

Spruzzare con qualche goccia di limone e impiattare.