



SPAGHETTONI, CATALOGNE E CREMA DI ACCIUGHE

Ingredienti

500 gr di spaghetti di Gragnano
1 kg di catalogne
2 peperoncini
200 gr di acciughe sotto sale
200 gr di mandorle
300 gr di patate lesse
2 spicchi di aglio
200 ml di olio E.V.O.

Procedimento

Dissalare le acciughe e privarle delle spine.

Fare un soffritto con olio e aglio, aggiungere le acciughe e cuocere per 1 minuto.

Frullarle con le patate, le mandorle e se necessario un po' di acqua di cottura delle patate.

Pulire le catalogne (scegliere le punte e le foglioline più tenere) e scioccarle in acqua bollente salata per poi passarle in acqua e ghiaccio.

Lessare gli spaghetti e preparare la padella per la mantecatura con olio, aglio in camicia e 2 peperoncini. Aggiungere le catalogne e mantecare con gli spaghetti.

Impiattare e con un cucchiaino completare con la salsa di acciughe.