



SPAGHETTI CON RUCOLA E DENTICE

Categoria: Primi Piatti **Tempo di preparazione:** 15 minuti **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 porzioni

- 1 spicchio di aglio grande o due piccoli
- Peperoncino rosso piccante (fresco o secco) q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.
- 500 g di dentice
- ½ bicchiere di vino bianco secco
- 350 g di spaghetti
- 50 g di rucola
- Pangrattato fresco e senza crosta q.b.
- 1 filetto di alice tritato grossolanamente

Ricetta semplicissima che piacerà a grandi e piccini. Praticamente simile alla pasta aglio, olio e peperoncino, solo che al posto del prezzemolo viene impiegata la rucola e la preparazione viene arricchita con il dentice. Di sicuro un primo di carattere!

Difficoltà: **facile**

Costo: **basso**

Tempo di preparazione: **15 minuti**

Porzioni: **4**

Preparazione

In una padella mettete a rosolare in olio evo l'aglio e il peperoncino. Quando l'aglio sarà leggermente dorato unite il dentice, sfilettato e tagliato a cubetti, sfumate con il vino bianco e lasciate andare a fiamma bassa.

Nel frattempo, mettete a bollire l'acqua per la pasta, avendo cura di salarla. Una volta che sarà al dente scolatela e versatela nella padella con il dentice a cubetti, aggiungetevi una parte della rucola precedentemente tritata grossolanamente. Mettete il pangrattato in una padella con un po' di olio evo e il filetto di alice tritato, tostate, facendo attenzione che il

pangrattato non si bruci.

Ponete la restante rucola come fondo di ogni piatto e servite la pasta decorandola con il pangrattato dorato. Enjoy!

