

# "BALENA"®

## Bucatini con acciughe e pomodori secchi



### Ingredienti per 4 persone.

- Bucatini: gr. 400,
- 8 filetti di acciughe sott'olio Balena
- 4 pomodori secchi sott'olio
- 1 spicchio d'aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 bicchiere di vino bianco
- Peperoncino rosso
- Pangrattato abbrustolito molto scuro
- Olio d'oliva
- Sale

### Preparazione.

Cuocere molto al dente i ditalini in acqua e sale. Tritate finemente i pomodori secchi e il prezzemolo, poi tagliate a pezzetti le acciughe sott'olio. Quindi, in un tegame, sul fuoco molto basso, servendosi di una paletta di legno, con un poco d'olio d'oliva ridurre a poltiglia le acciughe. Aggiungete il trito di pomodori secchi e prezzemolo, unite l'aglio schiacciato e poco peperoncino e versate il vino bianco, mescolate fino a quasi completa evaporazione del vino. Cuocete i bucatini al dente e mescolateli alla salsa. Completate il piatto con una spolverata di pangrattato abbrustolito.