

PEGHETTU CA' MUDDICA ATTURRATA

Ingredienti per 4 persone

400 g spaghetti
100 g pangrattato di pane semi integrale
50 g di alici sotto sale
1 cl olio EVO
1 spicchio di aglio
60 g di nocciole
300 g di pane raffermo
20 g di colatura di alici
1 peperoncino piccante



Preparazione

Cuocere gli spaghetti con il pane raffermo e la colatura di alici, lasciare al dente e mettere da parte.
In un contenitore emulsionare l'olio con un po' di acqua di cottura della pasta, mescolare bene con l'ausilio di una frusta ottenendo una crema ben omogenea, unire gli spaghetti e mescolare bene con l'olio.
Disporre sul piatto gli spaghetti aiutandovi con un mestolo e una pinza da cucina.

Scaldare l'olio in una padella con le alici dissalate, il peperoncino e l'aglio schiacciato, aggiungere le nocciole pestate a mortaio, il pangrattato e del pepe, mescolare bene fino a quando il pane non risulterà ben tostato e croccante.
Cospargere gli spaghetti con il pangrattato.

Lo Chef:

Pietro D'Agostino – Ristorante La Capinera

Pietro D'Agostino, classe '72, è il patron del ristorante La Capinera, a Taormina. Stella Michelin da 15 anni, guarda dalla sua terrazza il mare di Spisone, ancora oggi fonte di ispirazione ai fornelli; lo stesso mare, che, pure da bambino, gli ha fatto sognare di andare lontano.