

SPAGHETTI CON LA 'NUDILLA'

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo spaghetti,
- 4 cucchiaini di nudilla (bianchetti sotto sale),
- 5 cl di olio d'oliva extra-vergine.

La 'nudilla', 'rosa marina' o 'nonnata' (neonati), è costituita da acciughe e sarde allo stato larvale, cioè bianchetti, che in Calabria vengono conservati sotto il sale e fortemente impeperonciniati.

In un tegamino scaldate un po' d'olio, fuori dal fuoco versatevi la 'nudilla' e aiutandovi con una forchetta sciogliete i mucchietti di minuscoli pesciolini e di peperoncino tagliuzzato e pestato.

Lessate al dente gli spaghetti in acqua leggermente salata, sgocciolateli bene e conditeli con la 'nudilla'.