

BAVETTE ALLE ACCIUGHE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 400g. di bavette,
- 4 acciughe sotto sale,
- 100 g. di pangrattato,
- 20 g. di pinoli,
- olio d'oliva,
- sale,
- peperoncino rosso fresco.

Private le acciughe della lisca centrale, quindi passatele sotto l'acqua corrente per eliminare tutto il sale.

Lessate la pasta.

Intanto, fate tostare il pangrattato in un padellino antiaderente, con un filo d'olio, sempre mescolando con un cucchiaino di legno, per evitare che si attacchi sul fondo.

In un tegamino a parte, tostate anche i pinoli, poi tagliuzzate il peperoncino, privato dei semi.

Scolate la pasta al dente e trasferitela in una ciotola.

Conditela con un filo d'olio, il pangrattato, le acciughe, i pinoli e il peperoncino.

Mescolate con cura e servite.