

SPAGHETTI AI COLTELLACCI



Difficoltà: media



Cottura: 30 minuti



Preparazione: 45 minuti



Dosi : per 6 persone



Ingredienti

1 Kg di coltellacci
2 spicchi d'aglio
peperoncino
1/2 bicchiere di vino bianco
1 tazza di passato di pomodoro,
500 g di spaghetti
olio

Preparazione

Aprire a crudo i coltellacci (cannolicchi), che devono essere rigorosamente ancora vivi, lavarli ripetutamente in acqua fino a quando non saranno belli bianchi. Tritarli grossolanamente. Ricoprire il fondo di una casseruola con olio d'oliva extravergine, imbiondire l'aglio e il peperoncino, aggiungere i coltellacci e far ritirare a fuoco vivace tutta l'acqua che perderanno. Aggiungere il vino e, quando sarà evaporato, incorporare il pomodoro e chiudere con il coperchio. Lasciare cuocere lentamente dopo aver aggiustato di sale. Buttare gli spaghetti nell'acqua bollente e quando saranno bene al dente, saltarli nel sugo. Spolverare a piacere con prezzemolo tritato.

