

Spaghetti allo sgombro e limone

Gli spaghetti allo sgombro e limone sono un primo piatto semplicissimo da preparare e dal sapore davvero sfizioso.

Ingredienti:

- 200 g spaghetti
- 1 scatola sgombro grigliato sott'olio
- 1 limone non trattato
- 1 spicchio d'aglio
- olio extravergine di oliva q.b.
- sale q.b.

Procedimento:

1. Portare a bollore una pentola d'acqua salata e immergervi gli spaghetti. Cuocere la pasta nell'acqua bollente per metà del tempo di cottura.
2. Grattugiare la buccia di un limone non trattato. Tagliare quindi a metà il limone.
3. Soffriggere in una padella uno spicchio d'aglio tagliato a metà per un paio di minuti. Aggiungere metà dello sgombro grigliato sott'olio (l'altra metà si utilizzerà per decorare i piatti) e il succo di mezzo limone.
4. Trasferire gli spaghetti nella padella con il sugo di sgombro e limone e continuare la cottura come se fosse un risotto (aggiungendo acqua bollente di tanto in tanto).
5. Al termine della cottura degli spaghetti aggiungere qualche pizzico della buccia di limone e mescolare.
6. Trasferire gli spaghetti nei piatti e decorare con lo sgombro precedentemente messo da parte.

Note:

Alcune sottilissime striscioline di buccia di limone tagliate prima con il pelapatate e successivamente con il coltello renderanno l'impiattamento più scenografico.