



*La Dispensa
dei Golosi*

Ricette

Pasta con Pat  di Finocchetto selvatico

Autore Ricetta: Rosalba

CURIOSITA': Primo piatto gustosissimo e veloce da preparare grazie al Pat  di Finocchetto selvatico gi  pronto. Per i siciliani il finocchetto   un ingrediente fondamentale per alcuni piatti e in questo si racchiudono tanti sapori e profumi della cucina siciliana.

INGREDIENTI:

- 250 gr Pasta
- 100 gr Pat  di Finocchetto selvatico La Dispensa dei Golosi
- 1 Spicchio d'aglio
- 6 Acciughe sott'olio
- 4 Cucchiaini di pangrattato
- Scaglie di mandorle q.b.

PROCEDIMENTO: In una padella capiente imbiondire l'aglio tritato, aggiungere le acciughe precedentemente sgocciolate e fare sciogliere, unire il Pat  di finocchetto selvatico "La Dispensa dei Golosi" e il pangrattato, mescolare il tutto e lasciare cuocere qualche minuto.

Nel frattempo cuocere la pasta in abbondante acqua bollente, scolare, unire al condimento e mantecare con cura.

Sistemare la pasta nei piatti e prima di servire ultimare con le scaglie di mandorle.

By La cucina di Rosalba per La Dispensa dei Golosi

