

Puntarelle con Anacardi e Acciughe

Ingredienti:

Puntarelle 400 gr

Anacardi Cajou: 50 gr

Acciughe sott'olio: 4/5 filetti

Pangrattato: un cucchiaino e 1/2

Olio evo: qb

Passa sotto acqua corrente e pulisci le puntarelle, tagliale quindi a pezzi.

Fai sciogliere in una padella calda le acciughe, unisci gli anacardi tritati grossolanamente (tienine qualcuno intero per la guarnizione) e il pangrattato.

Quando il sughetto si amalgama unisci le puntarelle e l'olio evo

Tieni mescolato e lascia sul fuoco per una decina di minuti scarsi

Impiatta e... Buon appetito!