

# Spaghetti “Antica Siracusa” angiovi e muddica atturrata

Ingredienti per 10 persone

800 g. Spaghetti



## Per la salsa

100 ml. Olio extra vergine di oliva  
2 dl. Brodo Di Pesce  
100 g. Acciughe diliscate sotto sale  
100 g. Alici Fresche pulite e sfilettate  
q.b. Buccia di limone  
q.b. Aglio  
q.b. Timo

## Per la finitura

50 ml. Olio extra vergine di oliva  
3 g. Prezzemolo  
450 g. Formaggio dei poveri Muddica  
atturrata(v.d. ricetta base)  
100 g. Acciughe diliscate sotto sale

#### Procedimento

**Per la salsa.** Pulire le acciughe dal sale e passarle sotto l'acqua corrente velocemente.

Riunire tutti gli ingredienti in una casseruola e portare alla temperatura di 75°C lasciando cuocere per 5 minuti.

Togliere gli aromi e Frullare ad immersione, filtrare eliminando le piccole spine e lasciare in caldo.

Cuocere la pasta come di consueto ma con poco sale.

In una padella mantecare gli spaghetti con la salsa, aggiungere il prezzemolo tritato, l'olio a crudo e le acciughe tritate al coltello.

Servire gli spaghetti cosparsi abbondantemente di pane grattugiato tostato.

Si conoscono diverse varianti della pasta "Angiovi e Muddica Atturrata".

Con l'estratto di pomodoro ma le acciughe si inseriscono nella mollica abbrustolita durante il processo di tostatura.

Si possono aggiungere capperi e olive tritate. Finocchietto selvatico e pinoli.