

# Casarecce con acciughe e pomodori

Le ricette di primi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

350 g pasta tipo casarecce  
150 g filetti d'acciughe  
3 cucchiaini olio d'oliva extra-vergine  
2 pomodori freschi  
2 cucchiaini prezzemolo tritato  
1 spicchio aglio  
1 limone  
sale  
basilico  
pepe

## Preparazione

Pulire e lavare le acciughe ricavando due filetti, disporli in un piatto largo, salarli e versarvi il succo di limone filtrato. Marinare per circa un'ora. Scolare e spezzettare le acciughe, lasciandone alcune intere per la decorazione del piatto. Scottare i pomodori in acqua bollente, pelarli, metterli in una padella con l'olio, l'aglio tritato, il sale e cuocere per pochi minuti, mescolando in modo da formare una crema. Cuocere le casarecce in abbondante acqua salata, scolare al dente, versare nella padella con il sugo, saltare qualche minuto unendo le acciughe a pezzetti, l'olio, qualche foglia di basilico spezzettata, sale e pepe.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>