

Spaghetti al Crudo di ARL

Faccio sbollentare dei pomodori maturi, li pelo e taglio a dadini cercando di eliminare un poco di semi.

metto un paio di spicchi d'aglio tagliati a meta' a bagno nell'olio di oliva

Preparo del pesce sfilettato tagliato a fettine sottilissime, Cappone, Triglia, Spigola, Ricciola, Tonno, Salpa.....

Ogni pesce ha un suo perche' Perfette le guancette e le nuchette dei pesci grandi.

battuto di basilico, Maggiorana, peperoncino fresco o se secco, tostato.

Scolo la pasta fumante e la condisco subito con pesce, olio, pomodoro e erbe.

Deve riposare alcuni minuti e NON si deve ripassare.

Chi puo' ci beva su un Ansonaco, quello vero, di cui ho grande nostalgia