Le Ricette di Giuly - Pasta Brutta ma Buona

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta è una chicca per chi ama il pesce.

INGREDIENTI:

– 350 g di pasta corta

– 100 g di acciughe sotto sale

– 100 ml di latte

– 1 spicchio d’aglio

– 40 g di burro

– prezzemolo q.b

– sale q.b

PROCEDIMENTO:

Pulire le acciughe, privarle della lisca e lavarle sotto acqua corrente.

In una padella capiente fare rosolare il burro con l’aglio, unire le acciughe e lasciare insaporire per circa 2-3 minuti.

Passato il tempo, versare il latte e continuare la cottura continuando a mescolare per altri 5 minuti.

A parte fare cuocere la pasta in acqua salata.

Scolare e unire al sugo di acciughe togliendo l’aglio, amalgamare bene e servire ben caldo con a piacere del prezzemolo tritato.

Buon Appetito!

© 2026 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 03/10/2026

Salvato in PDF in data: 24/11/2026

Link all'articolo: https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-pasta-brutta-ma-buona/03/10/2026/