

Spaghetti met colatura di alici

Ingrediënten

- 350 gr spaghetti
- peterselie
- knoflook
- chilipeper
- 8 eetlepels extravergine olijfolie
- 4 eetlepels *colatura di alici* uit Cetara

Smakelijk!
met Petra Possel

Bereiding

Kook de pasta in ongezouten water.

Hak ondertussen de peterselie, knoflook en chilipeper (naar smaak) en voeg daar 8 eetlepels extravergine olijfolie en 4 eetlepels *colatura di alici* uit Cetara aan toe.

Voeg toe aan de *al dente* gekookte pasta, roer alleen even door en serveer meteen.

De tot het juiste punt gekookte spaghetti en de intense geur van de *colatura* veroorzaken in iedere mond een moment van puur geluk!

Op zo'n moment vind je de smaak terug van de essentie van de magnifieke culinaire traditie van de Amalfikust.

De bereiding van spaghetti met *colatura di alici* is echt binnen bereik van iedereen en er is niet veel tijd voor nodig!

Een oud recept dat een wonderbaarlijk goed huwelijk aangaat met onze hectische tijden: breng in enkele minuten een bijzonder gerecht op tafel, gezond en heerlijk.

Recept van chef Francesco Tammaro van restaurant San Pietro di Cetara.