



## STRUNCATURA

### Ingredienti per 4 persone

- 400 g di Struncatura **GALLO**
- 30 g di alici dissalate
- 60 g di olive nere denocciolate
- 1 peperoncino
- 2 cucchiari di formaggio pecorino
- 2 spicchi d'aglio
- 1 piccola manciata di capperi
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato
- 80 g circa di mollica di pane raffermo arrostita
- olio extravergine di oliva q.b.

### Preparazione

1. Scaldare l'olio extravergine d'oliva in una padella e farvi soffriggere l'aglio e il peperoncino a fuoco moderato.  
Nel frattempo buttare la **struncatura GALLO** in acqua bollente non salata.
2. Aggiungere nella padella in cui soffriggono aglio e peperoncino il resto degli ingredienti: le alici dissalate, i capperi e le olive denocciolate e tagliate a pezzetti.
3. Portare a calore, versare un mestolo della stessa acqua di cottura della pasta e cuocere per 5 minuti.
4. Quando la pasta sarà cotta, saltarla nel sugo e cospargerla di mollica di pane abbrustolita e mista a poco pecorino e prezzemolo tritato.

### Bevande consigliate

- Vino Bianco