



per chi ha fretta: in cucina per 10 minuti

Vermicelli con le Alici

Per 4 persone:

400 gr. di vermicelli,
3 alici diliscate,
1 spicchio d'aglio

1 mazzetto di prezzemolo
3 cucchiaini d'olio,
poco sale e pepe.

Fate scaldare una pentola piena d'acqua (almeno 4 litri). Intanto preparate la salsa nel modo seguente: tritate lo spicchio d'aglio assieme al prezzemolo e mettete il trito al fuoco in una padella assieme alle alici lavate e sminuzzate e all'olio; fate cuocere il soffritto lentamente, senza lasciarlo troppo colorire. Appena l'acqua bolle, gettatevi dentro i vermicelli e fateli cuocere pochi minuti (più o meno a seconda della grossezza), ma regolandovi in modo che rimangano «al dente». Scolateli e gettateli nella padella; rimestateli e fateli saltellare per pochi minuti, quindi versateli nel piatto da portata riscaldato. Serviteli senza formaggio.

Stracciatella in Brodo

Per 4 persone:

1 litro di brodo oppure
1 tavoletta di estratto di carne,
2 uova freschissime,

2 cucchiaini di semolino,
parmigiano grattugiato,
sale

Mettete il brodo al fuoco (oppure fatelo al momento sciogliendo la tavoletta di estratto con un litro di acqua) e fatelo scaldare. Intanto sbattete le uova come per frittata e, a parte, mescolate in una tazza il semolino con due cucchiaini di parmigiano grattugiato ed un po' di brodo o acqua fredda. Aggiungete il semolino ed il formaggio alle uova sbattute e appena il brodo bolle lasciatevi cadere l'impasto preparato, poco per volta, sbattendo il brodo con una forchetta o con la frusta. Lasciate bollire la minestra per cinque minuti, poi versatela nella zuppiera e servitela assieme ad abbondante formaggio grattugiato.



Frittura piccata di vitello