

## Spaghetti con alici, agretti, burrata e briciole croccanti

*Coccola il tuo palato con una pasta gourmet: spaghetti con alici, agretti, burrata e briciole croccanti! Un primo semplice e veloce da preparare!*



Oggi ti proponiamo una ricetta dal successo in tavola assicurato. Se vuoi sorprendere la tua famiglia o i tuoi ospiti con una **ricetta gourmet** ma che non richieda troppo tempo, questo è il piatto che fa per te: i nostri **spaghetti** combinano insieme **alici**, **agretti** e **burrata**, per una consistenza finale **croccante** data anche dall'aggiunta di **briciole di pane**.

**Difficoltà: bassa**

**Costo: medio**

**Tempo di preparazione: 20 min.**

### Ingredienti

**(per 4 persone)**

**4 filetti di alici Despar Premium**

400 g di agretti

**360 g di spaghetti integrali Despar Bio,Logico**

**150 g di burrata pugliese Despar Premium**

2 fette di pane integrale

2 spicchi di aglio

4 cucchiaini di olio extravergine di oliva

Sale e pepe nero q.b.

### Preparazione

1. Pulisci gli agretti, cuocili in abbondante acqua bollente salata circa 8/10 minuti, scolali e immergili in acqua fredda, poi scolali nuovamente e tienili da parte.
2. Versa 3 cucchiaini di olio in una padella antiaderente, aggiungi l'aglio in camicia e le alici; lascia sciogliere le alici aggiungendo un po' di acqua, quindi aggiungi gli agretti e cuoci pochi minuti.
3. Sbriciola la mollica del pane, trasferiscila in una padella antiaderente con un cucchiaino d'olio e fai dorare per qualche minuto.
4. Cuoci gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata, scolali nella padella con gli agretti e lascia insaporire qualche istante.
5. Completa aggiungendo la burrata divisa in più parti, le briciole di pane e pepe a piacere.