

# STRUNCATURA

## INGREDIENTI (per 2 porzioni)

- 180 gr di Struncatura
- 20 gr di acciughe sott'olio
- 100 gr di pomodori secchi
- 4 o 5 pomodorini freschi
- peperoncino piccante
- 8-10 olive nere
- Prezzemolo o basilico
- 20 gr pangrattato
- olio evo
- spicchio d'aglio



## PROCEDIMENTO

Prepara in un pentolino antiaderente il pangrattato tostato, facendo riscaldare un cucchiaio di olio e aggiungendo poi il pangrattato. Gira spesso fino a che non diventerà di un bel colore brunito. Metti da parte. In una padella antiaderente soffriggi in un fondo di olio evo lo spicchio d'aglio e il peperoncino, aggiungi le alici sott'olio e attendi che si sciolgano del tutto a fuoco medio-basso. Aggiungi i pomodori secchi tagliati a listarelle, i pomodorini tagliati in due e fai cuocere qualche minuto. Snocciola le olive, dividile in due e aggiungi al sugo. Intanto metti a bollire l'acqua in una pentola salandola non eccessivamente, cala la pasta e assaggiala dagli 11 minuti in poi. Deve rimanere un po' callosa. Aggiungi alla padella col sugo un paio di cucchiainate di acqua di cottura della pasta. Quando è cotta, scolala e versala nella padella col sugo, su fuoco medio aggiungendo prezzemolo spezzettato o basilico, se preferisci. Fai saltare un paio di minuti fino ad assorbire l'acqua di cottura. Metti nei piatti e spolvera su il pangrattato tostato.



# AGLIO SOLIDALE e non solo...

della Bassa Valle Scrivia, a sostegno del progetto "Un ospedale attrezzato a Shengal", governatorato di Ninewa, nord Iraq

Sono aperte le prenotazioni per l'AGLIO SOLIDALE - da qui al 5 giugno - campagna che quest'anno si arricchisce di un paniere più ampio: passata di pomodorini, pasta "struncatura", marmellate di arance, limoni, pompelmi rosa e mandarini. Sono prodotti biologici ed italiani che ci vengono forniti dalla Coop "Sos Rosarno" e da aziende del territorio, da sempre impegnate nel rispetto dei diritti e della dignità del lavoro migrante nelle campagne.



STRUNCATURA pasta di semola di grano duro, "integrale", tipica del Sud Italia, in passato venduta sfusa e sottobanco, oggi è la base di uno dei piatti tipici più appetitosi della cucina calabrese (mezzo chilo)



**L'OFFERTA MINIMA  
PER UN MAZZO DI AGLIO €5  
PER UN VASETTO DI GR: 472  
DI PASSATA DI POMODORINI €5  
PER UN PACCO DI PASTA  
"STRUNCATURA" DI MEZZO CHILO €5  
PER LE MARMELLATE €3**

370 g.