

Ricetta a cura di Franco De Luca

Bucatini ai gianchetti Antica ricetta genovese



La nonnata di acciughe si chiama gianchetto, quella di triglie rossetto

Pulire il pesce in acqua corrente mettendolo in un setaccio a maglie fini (in modo che il pesce non possa passare)



Fase1

In un tegame fare soffriggere in abbondante olio, dell'aglio (a spicchi se si vuole poi toglierlo, schiacciato se si vuole lasciarlo). Quando è dorato aggiungere i gianchetti



Fase 2

Dopo qualche minuto i gianchetti assumono un colore bianco latte; ciò indica che sono cotti



Fase 3

Quando i gianchetti sono tutti di color bianco latte aggiungere del sale fino ed un poco di pepe nero



Fase 4

Dopo aver cotto la pasta a parte, ripassarla per qualche minuto nel tegame a fuoco acceso, quindi coprire con un trito di prezzemolo fresco



Fase 5

Ingredienti bucatini con i gianchetti

- **400 gr bucatini o spaghetti grossi**
- **150 gr gianchetti o rossetti**
- **2-3 spicchi di aglio**
- **Olio extravergine di oliva q.b.**
- **Sale e pepe nero q.b.**
- **2-3 ciuffi di prezzemolo fresco**

Versione calabrese →
(fornita dall'amica Giuseppina)

In una padella in abbondante olio soffriggere il peperoncino e l'aglio fino a doratura



Fase 1

Aggiungere i bucatini cotti a parte (al dente), e girare il tutto.



Fase 2

Aggiungere i gianchetti, girando il tutto fino a cottura degli stessi; quindi spolverare con un trito di prezzemolo



Fase 3

Servire caldi



Fase 4