



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Bavette con acciuga e mollica



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **padella, padellino, pentola, cucchiaio di legno**

Ingredienti

- 400 g di bavette
- 4 spicchi d'aglio
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 1 bicchiere di vino rosso
- 50 g di acciughe salate
- 150 g di passata di pomodoro
- 80 g di pangrattato
- 1/2 bicchiere di Olio extravergine d'oliva
- Sale
- Pepe

Preparazione Bavette con acciuga e mollica

Passo 1.

Tritate 4 spicchi d'aglio e il ciuffetto di prezzemolo e fate rosolare l'aglio in mezzo bicchiere di olio extravergine d'oliva, aggiungete poi il prezzemolo e un bicchiere scarso di vino rosso e lasciatelo evaporare.

Passo 2.

Aggiungete la polpa di pomodoro ed aggiungete mezzo bicchiere d'acqua, salate e pepate a piacere e lasciate cuocere a fuoco basso.

Passo 3.

Pulite e diliscate le acciughe, fatele sciogliere in un po' d'olio ed aggiungetele alla salsa.

Passo 4.

Fate abbrustolire il pangrattato in un padellino mescolando continuamente con un cucchiaio di legno.

Passo 5.

Fate bollire in una pentola abbondante acqua salata e versatevi le bavette.

Passo 6.

Quando saranno pronte, scolatele le bavette e conditele con buona parte della salsa, poi versate sopra il resto della salsa e il pangrattato abbrustolito.

Passo 7.

Servite subito.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 17/03/2016
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)