

IL CIBO È CULTURA

Il progetto Food is Culture ha come obiettivo far comprendere ai cittadini dell'UE che il patrimonio alimentare è un modo per esprimere la loro appartenenza all'Europa e meglio comprendere la ricchezza e l'unicità della sua diversità culturale.

Oliva saella ammaccata del Cilento (Italia)

Linguine con bonito, peperoni e olive saella incrinata del Cilento

Per 4 persone

400 g di bonito
190 g di linguine
250 g di peperoni
8 pomodorini pachino
4 foglie di basilico
Foglie di aneto
Uno spicchio d'aglio
Olio extra-vergine d'oliva
Sale
Peperoncino fresco
Olive saella incrinata del Cilento

Tempo di preparazione e cottura: 30-40 minuti

Tagliare il bonito a cubetti molto piccoli. Lavare e togliere i semi di pepe e poi tagliare a dadini i pomodori. In una padella antiaderente scaldare uno spicchio d'aglio in camicia con un filo d'olio extra-vergine d'oliva e qualche pezzetto di peperoncino. Non appena sarà leggermente piccante, aggiungere i pomodori e lasciare ammorbidire per 5 minuti a fuoco vivo e poi abbassatelo. Regolare di sale e pepe.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata. Quando la pasta è a $\frac{3}{4}$ del suo tempo di cottura, scolarla conservando l'acqua di cottura e aggiungerla al sugo insieme ad un po' di acqua. Terminare la cottura aggiungendo due foglie di basilico. Quando l'acqua si sarà completamente asciugata, aggiungere il bonito, due cucchiaini di olive, una generosa spolverata di aneto, soffriggere per un minuto e servire.



TRANSPOND



Nova Iskra