



Bucatini con le acciughe e mollica

Zuid-Italiaanse pasta met ansjovis, look en krokant geroosterd broodkruim. Simpel, hartig en vol umami.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	15'	4	Pasta

Ingrediënten

- 400 gr bucatini
- 8 ansjovisfilets op olie
- 4 teentjes look
- 80 gr oud brood, grof verkruimeld
- 6 el olijfolie
- 1 snuif chilivlokken
- 1 kleine bos bladpeterselie
- versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Verkruimel het oude brood grof met de handen of pulseer kort in een hakmolen tot onregelmatige kruimels.
- 2.** Verhit 2 el olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg het broodkruim toe en rooster al roerend gedurende 4 tot 5 minuten tot het goudbruin en krokant is. Schep op een bord en zet apart.
- 3.** Breng een grote pot ruim gezouten water aan de kook en kook de bucatini gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking, maar houd ze beetgaar. Schep voor het afgieten een pollepel kookvocht apart.
- 4.** Terwijl de pasta kookt, verhit je de resterende 4 el olijfolie in een brede pan op zacht vuur. Voeg de fijngesneden look en de chilivlokken toe en stoof 1 tot 2 minuten zonder te laten kleuren.
- 5.** Voeg de ansjovisfilets toe en roer met een houten lepel tot ze volledig zijn opgelost in de olie, ongeveer 2 minuten.
- 6.** Giet de bucatini af en voeg ze direct toe aan de ansjovisolie. Schenk een scheut kookvocht toe en schep alles goed om tot de pasta bedekt is met een glanzende saus. Voeg indien nodig nog wat kookvocht toe.
- 7.** Hak de bladpeterselie fijn. Verdeel de pasta over diepe borden en werk af met het krokante broodkruim, de gehakte peterselie en versgemalen zwarte peper.

Tip

Gebruik ansjovisfilets van goede kwaliteit op olijfolie, want die bepalen voor een groot deel de smaak van het gerecht. Zout spaarzaam, want ansjovis en kookvocht zijn al van nature zout.

Lekker met

Een eenvoudige groene salade met citroenvinaigrette past goed bij dit gerecht.

Dranktip

Kies voor een droge, frisse witte wijn zoals een Vermentino di Sardegna of een Siciliaanse Grillo.