

Les spécialités siciliennes



Pâtes à la chapelure (Pasta ca muddica)

- ✓ 500 g de spaghetti
- ✓ 1 oignon
- ✓ 3 anchois sous sel
- ✓ Chapelure grillée
- ✓ Sel
- ✓ Huile d'olive

Coupez l'oignon très finement et laissez le rissoler dans l'huile dans une poêle. Ajoutez les anchois et écrasez-les pour les faire dissoudre dans l'huile. Entretemps faites griller la chapelure dans une poêle. Faites cuire les spaghettis dans une casserole d'eau bouillante et salée. Quand ils seront « al dente » mettez-les dans la poêle avec la sauce aux anchois. Ajoutez la chapelure grillée et mélangez le tout. Les spaghettis sont prêts pour être servis !

Petite curiosité : Plat très facile et très rapide à préparer, les spaghettis à la chapelure et aux anchois (« muddica » en dialecte signifie chapelure) sont un exemple de la cuisine « pauvre ». Bien que les ingrédients soient très simples, le goût délicieux est assuré !