

# STRUNCATURA

## INGREDIENTI (per 2 porzioni)

- 180 gr di Struncatura
- 20 gr di acciughe sott'olio
- 100 gr di pomodori secchi
- 4 o 5 pomodorini freschi
- peperoncino piccante
- 8-10 olive nere
- Prezzemolo o basilico
- 20 gr pangrattato
- olio evo
- spicchio d'aglio



## PROCEDIMENTO

Prepara in un pentolino antiaderente il pangrattato tostato, facendo riscaldare un cucchiaio di olio e aggiungendo poi il pangrattato. Gira spesso fino a che non diventerà di un bel colore brunito. Metti da parte. In una padella antiaderente soffriggi in un fondo di olio evo lo spicchio d'aglio e il peperoncino, aggiungi le alici sott'olio e attendi che si sciolgano del tutto a fuoco medio-basso. Aggiungi i pomodori secchi tagliati a listarelle, i pomodorini tagliati in due e fai cuocere qualche minuto. Snocciola le olive, dividile in due e aggiungi al sugo. Intanto metti a bollire l'acqua in una pentola salandola non eccessivamente, cala la pasta e assaggiala dagli 11 minuti in poi. Deve rimanere un po' callosa. Aggiungi alla padella col sugo un paio di cucchiainate di acqua di cottura della pasta. Quando è cotta, scolala e versala nella padella col sugo, su fuoco medio aggiungendo prezzemolo spezzettato o basilico, se preferisci. Fai saltare un paio di minuti fino ad assorbire l'acqua di cottura. Metti nei piatti e spolvera su il pangrattato tostato.



## "CLEMENTINE" BIOLOGICHE E NON SOLO... MA ANCHE PASSATA DI POMODORINI E PASTA "STRUNCATURA".

CE LI FORNISCE SOS ROSARNO PER RACCOLGERE FONDI PER REALIZZARE IL PROGETTO DI UN OSPEDALE ATTREZZATO NELLA REGIONE DI SHENGAL, NORD IRAQ

Sono aperte le prenotazioni per le "clementine" calabre, campagna che quest'anno si arricchisce di un paniere più ampio: passata di pomodorini e pasta "struncatura". Si tratta di prodotti biologici ed italiani che ci vengono fornite dalla Coop "SOS ROSARNO" da sempre impegnata nel rispetto dei diritti e della dignità del lavoro migrante nelle campagne.

**L'OFFERTA MINIMA  
PER UNA CASSETTA  
DA 5 CHILI DI  
"CLEMENTINE"  
E' DI EURO 15,00**

**OFFERTA MINIMA  
PER UN VASETTO  
DI GR. 472 DI PASSATA DI  
POMODORINI E' DI EURO 5**

**OFFERTA MINIMA  
PER UN PACCO di PASTA  
"STRUNCATURA"  
DI MEZZO CHILO  
E' DI EURO 5**

**STRUNCATURA**  
pasta di semola di grano duro, "integrale", tipica del Sud Italia, in passato venduta sfusa e sottobanco, oggi è la base di uno dei piatti tipici più appetitosi della cucina calabrese (mezzo chilo)

