

## SPAGHETTI DI GRAGNANO CON CREMA DI PORRO BRICIOLE DI PANE ALL'OLIO E POLVERE DI CAPPERI

### INGREDIENTI (per 4 persone)

320 gr di spaghetti di Gragnano  
2 porri  
40 gr di pane grattugiato  
povere di capperi  
erba cipollina  
olio EVO  
sale/pepe q.b.



### PREPARAZIONE

Tagliate il porro a rondelle e stufatelo in padella con un filo d'olio aggiungendo 2 bicchieri d'acqua bollente. Fate cuocere 20', togliete dal fuoco e regolate di sale e pepe. Frullate il composto ancora liquido, aggiungete olio crudo, sino a ottenere un fluido liscio e omogeneo.

Cuocete gli spaghetti, scolateli a metà cottura e trasferiteli nella padella con la crema di porro – dove li *risotterete*. Qualora la crema asciughi in maniera eccessiva, aggiungete gradualmente l'acqua di cottura degli spaghetti, e proseguite sino a consistenza e cremosità desiderata. In fase di mantecatura, aggiungete anche un po' di erba cipollina, tritata finemente.

Sgranate il pane grattugiato con un filo d'olio EVO, aggiungete la polvere di capperi e sbriciolateli sulla pasta.