

---

## FUSILLI ALLE VONGOLE SCAPPATE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo fusilli,
- 1 bicchiere di olio d'oliva,
- 200 g di pelati,
- 8 filetti d'acciughe sott'olio,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato.

Mentre l'acqua della pasta, salata, va all'ebollizione, fate a fettine i pelati e metteteli da parte.

Buttate i fusilli.

Dopo cinque minuti di cottura, sciogliete in poco olio le acciughe.

In una padella mettete olio abbondante e i 2 spicchi d'aglio.

Fate scaldare a fuoco molto vivace facendo attenzione: l'olio dovrà essere caldissimo ma non bruciato.

Gettate in padella i filetti di pomodoro che dovranno avvampare, non cuocere.

Scolate i fusilli e conditeli nella padella, unendo le acciughe.

Per finire, spolverizzare con il prezzemolo tritato.

Una pasta asciutta davvero irresistibile, questa, che si accontenta dell'idea delle vongole....scappate chissà dove prima di entrare nell'atingolo.

Il sentore di mare però c'è, ed è dato dalle acciughe che fanno benissimo la loro parte di sostitute.