
PASTA ALLE ACCIUGHE E POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo penne,
- olio d'oliva,
- 3 spicchi di aglio,
- peperoncino,
- 6 acciughe,
- prezzemolo,
- 1 scatola di pomodori pelati,
- 1 manciata di formaggio parmigiano.

In una padella a fuoco dolce fai 'sciogliere' in olio d'oliva (quello più buono) 3 spicchi d'aglio tritati finissimi, peperoncino q.b., 6 acciughe tagliuzzate, un po' di prezzemolo (poco) tritato. Quando il tutto ha assunto una consistenza 'cremosa' (aiuta il composto schiacciandolo con una forchetta durante la cottura) aggiungi una scatola di pelati schiacciandoli un po'. Fai cuocere per benino mescolando di tanto in tanto, a fine cottura unisci ancora un filo d'olio ed un pugno di prezzemolo tritato. Condisci le penne saltandola in questo sugo ed aggiungendo una abbondante manciata di parmigiano.