

## PASTA ALLE ACCIUGHE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo spaghetti,
- 1 tazza di mollica di pane,
- origano,
- 200 g di acciughe,
- 3 spicchi di aglio
- peperoncino,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Pulire le acciughe e tagliarle a pezzi.

Sbriciolare la mollica di pane, metterla in una teglia, bagnare di olio e farla dorare in forno mescolandola ogni tanto

Cuocere la pasta.

Dorare l'aglio in padella, unire le acciughe, l'origano e il peperoncino.

Eliminare l'aglio, scolare gli spaghetti e saltarli in padella con le acciughe, pepare, unire la mollica e servire.