

## SAGNE ALLA PUGLIESE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo lavagnette,
- 6 filetti d'acciughe sotto sale,
- 1 spicchio di aglio,
- 6 cucchiaini di pangrattato,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- sale,
- pepe nero.

Dissalare le acciughe e tagliarle a pezzetti.

Rosolare l'aglio schiacciato in poco olio, quindi eliminarlo.

Unire le acciughe e farle sciogliere a fuoco basso.

In un altro padellino tostare il pangrattato nell'olio.

Cuocere le lasagnette, scolarle e condirle con l'olio e con il pangrattato, mescolare e pepare