

## SAGNE CON LA SERRATIZZE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo lasagne,
- 6 acciughe sotto sale,
- 1 spicchio d'aglio,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine,
- 10 cucchiaini di pangrattato,
- sale,
- pepe.

Sbucciate lo spicchio d'aglio e fatelo rosolare con 1/2 bicchiere d'olio.

Nel frattempo dissalate, diliscate e tagliate a pezzetti le acciughe.

Quando l'aglio sarà rosolato, eliminatelo e aggiungete le acciughe e fatele sciogliere a fuoco basso.

Tenete da parte il tutto.

Fate scaldare in un altro tegamino un cucchiaino d'olio, poi unite il pangrattato (la 'serratizza') e fatelo tostare, mescolando finché sarà ben dorato.

Nel frattempo avrete portato a ebollizione abbondante acqua salata in una capace pentola, tuffatevi le lasagne e fatele cuocere al dente.

Scolatele e versatele in un largo piatto da portata; riscaldate l'olio alle acciughe e versatelo sulle lasagne, cospargete con il pangrattato.

Mescolate ed insaporite con una macinata di pepe.

Vino Consigliato: Bianco Locorotondo oppure Castel Del Monte Bianco.