

SPAGHETTI AI CAPPERI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo spaghetti,
- 1 acciuga sotto sale,
- 2 cucchiaini di capperi salati,
- 2 spicchi di aglio,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale.

In un tegame scaldate quattro cucchiaini d'olio e soffriggetevi due spicchi d'aglio interi con l'acciuga dissalata e diliscata. Lasciate sul fuoco fino a quando l'acciuga si è sciolta completamente e l'aglio è diventato di un bel colore dorato. Ritirate, eliminate l'aglio e aggiungete i capperi dissalati e strizzati. Lessate gli spaghetti, conditeli ben caldi con la salsa.