

# SPAGHETTI CON ACCIUGHE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo spaghetti,
- 150 g di acciughe sotto sale,
- 1/2 spicchio di aglio,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- 1 pizzico di pepe.

Dissalate e diliscate le acciughe, poi tritatele molto finemente con un ciuffo di prezzemolo e soltanto mezzo spicchio d'aglio.

Mettete il composto in un'insalatiera con due cucchiaini d'olio e mescolate con cura.

Portate a bollore abbondante acqua salata, lessatevi gli spaghetti, scolateli al dente, passateli ben caldi nel recipiente del condimento e mescolateli in modo che assorbano bene il sapore delle acciughe.

In ultimo, spolverizzate con un pizzico di pepe e servite subito.