

SPAGHETTI CON LA MOLLICA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo spaghetti,
- 2 acciughe sotto sale,
- 80 g di pane secco,
- 8 olive nere,
- 1 cucchiaio di capperi,
- 1/2 spicchio di aglio,
- olio d'oliva,
- 1 pizzico di sale,
- 1 pizzico di pepe.

Dissalate e diliscate le acciughe, dissalate i capperi, snocciate le olive.

In un tegame scaldate due cucchiaini d'olio, fatevi sciogliere le acciughe e poi aggiungete un pizzico di pepe, i capperi e le olive snocciate e tagliate a metà.

Grattugiate il pane raffermo, mescolatelo con mezzo spicchio d'aglio tritato e un pizzico di sale.

Fate insaporire in un tegamino con alcuni cucchiaini d'olio.

Se non avete in casa pane raffermo, usate il pangrattato, ma dimezzando la dose indicata.

Lessate gli spaghetti in abbondante acqua leggermente salata, scolateli bene al dente, conditeli con la salsa, mescolate leggermente.

Trasferiteli sul piatto da portata tenuto in caldo e cospargeteli con il composto di pane insaporito.

Servite subito.