

## SPAGHETTI CON LE ACCIUGHE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo spaghetti,
- 150 g di acciughe fresche,
- 80 g di burro,
- 2 cucchiaini di salsa di pomodoro,
- olio d'oliva,
- sale.

Dopo aver lavato e spinato le acciughe, fate un soffritto in una terrina con del burro, un po' d'olio e le acciughe stesse, con molta lentezza.

Unite al tutto la salsa di pomodoro e, dopo qualche minuto, togliete dal fuoco la salsa cosú ottenuta.

Cuocete come al solito gli spaghetti a parte bene al dente, ed in acqua salata, scolateli e conditeli con la salsa alle acciughe.

Non è consigliabile aggiungere parmigiano grattugiato.