
SPAGHETTINI AGLIO, OLIO E ACCIUGHE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo spaghetti,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 spicchio di aglio,
- 3 acciughe sotto sale,
- 1 panino raffermo piccolo,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 1 peperoncino,
- sale.

Un piatto semplice e appetitoso, ideale per chi ama i gusti e i sapori decisi.

Fate scaldare l'olio in un tegame con uno spicchio d'aglio pestato e un peperoncino; eliminateli dopo alcuni minuti, quando avranno ceduto il loro aroma.

Pulite i filetti d'acciughe, uniteli al soffritto e riduceteli in crema spappolandoli con un cucchiaio di legno.

Aggiungete la mollica sbriciolata del panino raffermo e il prezzemolo finemente tritato.

Abbassate la fiamma al minimo e continuate la cottura mescolando sino a quando la salsa tenderà ad asciugare.

Nel frattempo cuocete gli spaghetti in acqua bollente salata, scolateli al dente come di consueto e conditeli con il soffritto ben caldo.