

VERMICELLI ALLA ROMANA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo vermicelli,
- 5 acciughe salate,
- 80 g di formaggio pecorino grattugiato,
- 80 g di mollica di pane,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- sale.

Pulire le acciughe, lavarle, spezzettarle, metterle in un pentolino con l'olio, unire la mollica di pane sbriciolata, regolare di sale e far insaporire per qualche minuto.

Cuocere i vermicelli al dente in abbondante acqua salata, condirli con la salsa preparata e il pecorino e servire.