

## VERMICELLI CON LA MOLLICA DI PANE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo vermicelli,
- 2 spicchi di aglio,
- 4 acciughe salate,
- 1 peperoncino,
- 10 cl di olio d'oliva,
- 100 g di pane raffermo,
- sale.

In padella fate imbiondire con l'olio gli spicchi d'aglio, eliminateli, mettete il peperoncino in pezzetti e stemperate nell'olio le acciughe dissalate e spinate.

Aggiungete la mollica di pane raffermo, sbriciolata con le mani.

Lessate in acqua leggermente salata i vermicelli, sgocciolateli al dente, versateli nella padella col soffritto mescolato bene alla mollica abbrustolita.

Mescolate ancora.

Servite subito.