

# STROZZAPRETI ALLE ACCIUGHE

Ingredienti per 4 persone:

- 180 g di strozzapreti,
- 1 cucchiaio di capperi sotto sale,
- 1/2 cipolla,
- 1 scalogno piccolo,
- 1 ciuffo di basilico,
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 4 filetti d'acciughe sott'olio,
- 1 spicchio di aglio,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Fate cuocere cipolla e scalogno in 2 cucchiai d'olio a fuoco basso e coperto.

Tritate l'aglio con le acciughe, i capperi, il basilico e il prezzemolo.

Unite il trito alla cipolla e fate rosolare per un paio di minuti.

Quando la pasta è cotta rovesciatela sulla padella del sugo, condite e servite.