

TAGLIATELLE ALLA CAPRESE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di tagliatelle,
- sale,
- 250 g di melanzane sott'olio,
- quattro filetti di acciughe diliscate,
- mezzo peperoncino rosso,
- parmigiano grattugiato.

Per questo piatto sarà bene avere un vasetto di melanzane sott'olio, meglio se preparate da voi stesse a suo tempo. Ponete al fuoco una pentola con abbondante acqua salata per lessare le tagliatelle. Non appena la pasta sarà cotta, scolatela e mettetela nella zuppiera di servizio, scaldata in precedenza. Conditela velocemente, perché non si raffreddi troppo, con le melanzane ben impregnate del loro olio di conserva, i filetti di acciughe sminuzzati, il peperoncino rosso tritato finemente e 3 o quattro manciate di parmigiano grattugiato. Servite subito.