

BUCATINI AMMOLLICATI

Ingredienti per 4 persone:

- 380 g di pasta tipo bucatini
- 4 acciughe
- 70 g di pangrattato
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe nero

Dissalate e diliscate le acciughe, poi mettetele in un tegamino con l'olio e fatele sciogliere. Quindi unite il pangrattato non troppo finemente, mescolate e fate dorare. Lessate i bucatini in acqua a bollore salata. Scolateli e conditeli con la salsetta. Completate con pepe nero macinato al momento.