

## FARFALLE ALL'ACCIUGA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo farfalle,
- 100 g di acciughe sotto sale,
- 200 g di mozzarella,
- prezzemolo,
- 1 spruzzata di vino bianco secco,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva,
- origano,
- sale.

In un padellino scaldare 5 cucchiaini di olio; aggiungere le acciughe lavate, spinate e spezzettate e, mescolando, farle sciogliere nel condimento.

Diluire la salsa con 1 spruzzata di vino bianco e farla bollire per qualche istante.

Poi toglierla dal fuoco e versarla sulle farfalle cotte in abbondante acqua salata e ben scolate.

Unire la mozzarella a dadini, il prezzemolo lavato e tritato e l'origano; mescolare bene e servire subito.