

Spaghetti alle Acciughe e olive

Ingredienti per 4 persone

.....
300 g di spaghetti
6 acciughe sott'olio
30 g di olive nere
1 peperoncino piccante
1 spicchio d'aglio
1 mazzetto di prezzemolo
4 cucchiaini di olio d'oliva
extravergine
sale e pepe
.....

In un tegame fate scaldare l'olio insieme all'aglio e al peperoncino; quando l'aglio sarà quasi imbiondito, toglietelo e aggiungete le acciughe spezzettate e un pizzico di pepe.

Fate quasi sciogliere le acciughe a fuoco moderato, unitevi le olive nere, snocciolate e tritate grossolanamente, e mescolate con un cucchiaino di legno.

Un attimo prima di togliere dal fuoco aggiungete il prezzemolo tritato e mescolate.

Nel frattempo, portate a ebollizione una pentola d'acqua salata. Fatevi cuocere gli spaghetti, scolateli al dente, conditeli con la salsa alle acciughe e le olive e servite.