

## *Spaghetti al Capriccio di pesce*

*Ingredienti per 4 persone*

.....

*400 g di spaghetti*

*5 cucchiaini di capriccio di pesce*

*4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva*

*1 spicchio d'aglio*

*1 peperoncino piccante*

*1 mazzetto di prezzemolo*

*sale*

.....

*In un tegame fate scaldare l'olio insieme all'aglio e al peperoncino; quando l'aglio è quasi imbiondito, toglietelo e aggiungete il capriccio di pesce che lascerete consumare per 10 minuti a fuoco moderato ponendo il coperchio sulla pentola.*

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

*Nel frattempo, portate ad ebollizione dell'acqua salata. Fate cuocere gli spaghetti, versateli nel tegame in cui avete posto il condimento, mescolate per un minuto a fuoco vivo e servite il tutto ben caldo.*