

Spaghetti alle Acciughe

Ingredienti per 4 persone

.....

400 g di spaghetti

8 – 10 acciughe salate

mollica di pane casereccio raffermo

4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva

1 spicchio d'aglio

1 peperoncino piccante

1 mazzetto di prezzemolo

sale

.....

Dopo aver lavato e diliscato sotto l'acqua corrente le acciughe , fate scaldare in un tegame l'olio con l'aglio e il peperoncino; quando l'aglio è quasi imbroccato, toglietelo e aggiungete i filetti d'acciughe spezzettati insieme alla mollica di pane.

Fate sciogliere i filetti d'acciughe a fuoco moderato e 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 e versateli nel tegame in cui avete posto il condimento, mescolate per un minuto a fuoco vivo e servite il tutto ben caldo.