SPAGHETTI AI DUE SAPORI

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo spaghetti,
- 1 cipolla bianca,
- 6 filetti d'acciughe sott'olio,
- 2 finocchi,
- olio d'oliva,
- sale.

Preparate il condimento: affettate i finocchi e la cipolla molto finemente, fateli soffriggere in olio d'oliva, aggiungete le acciughe tagliate a pezzetti, bagnate col vino bianco e portate a cottura.
Cuocete la pasta in abbondante acqua salata e conditela col sugo di finocchi.