BUCATINI ALLE ACCIUGHE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di bucatini,
- 6 acciughe sotto sale,
- 1 bicchiere d'olio di oliva,
- 1 noce di burro,
- 2 spicchi d'aglio,
- sale.

Mettere olio e burro in un tegamino, unire l'aglio e, appena iniziano a prendere colore, levarlo, aggiungere le acciughe diliscate e spezzettate e mescolare finchè non saranno completamente sfatte.
Cuocere i bucatini in abbondante acqua salata, scolarli al dente, condirli con la salsa preparata e servire.