CAPELLINI CON ACCIUGHE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di capellini,
- 4 acciughe sotto sale,
- 4 cucchiai d'olio,
- 1 spicchio d'aglio,
- 1 ciuffo di prezzemolo.

Raschiate, diliscate, lavate le acciughe e spezzettatele.
Scaldate l'olio insieme all'aglio schiacciato in un pentolino, aggiungete le acciughe e mescolate fino a farle sciogliere.
Unite ora il prezzemolo tritato.
Intanto cuocete i capellini al dente, scolateli e versateli in una zuppiera.
Versateci la salsa preparata alla quale, prima di servire, toglierete lo spicchio d'aglio.