TAGLIATELLE ALLE ALICI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di tagliatelle secche all'uovo,
- sale,
- 100g di burro,
- 3 spicchi d'aglio,
- 100 g di filetti di acciuga,
- pepe.

Cuocete al dente le tagliatelle in molta acqua bollente salata, poi fermatene la cottura passandole per un attimo sotto l'acqua corrente.
Mettete in un tegame il burro con gli spicchi d'aglio tagliati a fettine sottili, lasciateli rosolare, quindi unite le acciughe tagliuzzate e spappolatele con una forchetta.
Versate la pasta nel tegame e rimestate bene per farle assorbire il condimento.
Prima di servire, pepate abbondantemente.