

SPAGHETTI DI NONNA PINA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di spaghetti piuttosto fini,
- sale,
- quattro cucchiaini di olio,
- 2 spicchi d'aglio,
- un pezzetto di peperoncino rosso,
- cinque acciughe diliscate,
- 3 cucchiaini di pangrattato tostato.

Questo primo piatto è molto appetitoso e velocissimo da preparare.

Ponete al fuoco una pentola con abbondante acqua salata per la cottura della pasta.

Non appena l'acqua giunge ad ebollizione, gettatevi gli spaghetti e, mentre questi cuociono, preparate il condimento nel modo seguente.

In un tegamino, fate soffriggere nell'olio gli spicchi d'aglio insieme al peperoncino rosso.

Allorché saranno imbionditi, toglieteli dal tegamino e mettete al loro posto i filetti di acciuga, spapolateli con una forchetta, insaporite per 3-4 minuti e spegnete il fuoco.

Scolate gli spaghetti, poneteli nella zuppiera di servizio, versatevi sopra il condimento ben caldo, cospargete di pangrattato tostato, mescolate bene il tutto per amalgamare e servite.