FETTUCCINE FILA E FONDI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo fettuccine,
- 200 g di mozzarella,
- 4 filetti d'acciughe sott'olio,
- 100 g di burro,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe.

In una padella antiaderente, fate sciogliere il burro e unite i filetti d'acciughe sott'olio precedentemente tagliati a pezzetti.
Lasciate insaporire per pochi minuti e nel frattempo, tagliate la mozzarella a dadini e disponetela in un recipiente.
Nel frattempo, scottate in acqua salata bollente le fettuccine, scolatele al dente e versatele in padella.
Aggiungete la mozzarella e amalgamate energicamente il tutto a fiamma regolare, unite il pepe, il parmigiano grattugiato e servite subito.
Accorgimento: conservate l'acqua di cottura, potrebbe servire nel caso in cui le fettuccine tendessero ad asciugarsi.