SPAGHETTI AI CROSTINI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo spaghetti,
- 16 dadini di pane nero tostato,
- 5 filetti d'acciughe,
- 1 cucchiaio di peperone rosso dolce seccato e macinato,
- 1 ciuffetto di prezzemolo,
- 2 spicchi di aglio,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Schiacciate l'aglio e mettetelo a soffriggere in padella con l'olio.
Appena indorato, aggiungetevi i filetti d'acciughe che si scioglieranno quasi subito mentre rimestate e schiacciate sul fondo col mestolino di legno.
Se necessario, allungate con un cucchiaio d'acqua.
Adagiatevi i microcrostini di pane e spolverateli col peperone macinato mescolate per far insaporire e, dopo qualche minuto, versatevi gli spaghetti che avrete lessato in acqua leggermente salata e sgocciolato al dente.
A fuoco spento, fate cadere una manciata di prezzemolo freschissimo tagliuzzato.
Spadellate distribuendo subito in piatti individuali.