

SPAGHETTI AL SUGO DI PANE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo spaghetti,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 2 cucchiaini di pangrattato,
- 6 cucchiaini di olio d'oliva,
- 4 filetti d'acciughe,
- 1 pezzetto di peperoncino,
- sale.

Cuocete la pasta in acqua salata, togliendola al dente.

Tritate l'aglio e soffriggetelo con il prezzemolo nell'olio messo in una larga padella.

Aggiungete le acciughe tritate, il pangrattato e mescolate finché ha preso colore.

Unite anche il peperoncino; scolate gli spaghetti, aggiungeteli al sugo e mescolate a fiamma media finché saranno amalgamati al condimento.