SPAGHETTI ALLE AGUGLIE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo spaghetti,
- 600 g di aguglie fresche,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 cipollina,
- prezzemolo,
- vino bianco,
- 1 scatola di pomodori pelati,
- 1 manciata di pangrattato,
- sale,
- pepe.

Pulite, lavate le aguglie, togliete le teste e le lisce, tagliatele a pezzetti.

In una casseruola fate rosolare un battuto d'aglio, cipolla e prezzemolo.

Quindi fatevi insaporire il pesce; bagnate con il vino, lasciatelo evaporare, unite i pomodori pelati tagliati a cubetti, salate e pepate; portate a cottura.

Cuocete gli spaghetti in acqua salata, scolateli e conditeli con la salsa.

Spolverate il tutto con una manciata di pangrattato e servite.