

VERMICELLONI ALICI E PANGRATTATO

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di pasta tipo vermicelloni,
- 1/2 tubetto di pasta d'acciughe,
- peperoncino,
- prezzemolo,
- 3 spicchi di aglio,
- 1 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine,
- pangrattato.

In una padella fate sciogliere la pasta d'acciughe nell'olio d'oliva extra-vergine per circa 2 minuti insieme al peperoncino. Scottate in un padellino il pangrattato in poco olio d'oliva extra-vergine con l'aglio pestato. Lessate i vermicelloni in abbondante acqua salata, scolateli ma non troppo. Fateli saltare nel padellone con l'olio e le acciughe. Aggiungete prima di servire il pangrattato e il prezzemolo fresco tritato.