BUCATINI SAPORITI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di bucatini,
- uno spicchio d'aglio,
- un mazzetto di prezzemolo,
- il succo di mezzo limone,
- 50 g di olive verdi,
- 2 acciughe sotto sale,
- 50 g di funghi sott'olio,
- sale,
- olio.

Fate soffrigere l'aglio e il prezzemolo tritato in 4 cucchiai di olio; irrorate con il succo di limone, unite le olive snocciolate e le acciughe tritate e dissalate.
Coprite e fate insaporire per 4/5 minuti a fuoco basso.
Tagliate i funghi a fettine e uniteli al sugo a fine cottura.
Scolate al dente i bucatini e fateli saltare in padella con il sugo preparato, insieme a 3 cucchiai dell'acqua di cottura.
Serviteli immediatamente.