

Bavette Alle Acciughe

Far dorare l'aglio nell'olio. Aggiungere le acciughe diliscate e spezzettate e mescolarle con la forchetta finché non saranno disfatte. Cuocere le bavette in abbondante acqua salata, scolarle al dente, condirle con la salsa preparata e con un trito di prezzemolo.

Ingredienti

500 G Pasta Tipo Bavette
6 Acciughe Sotto Sale
1 Bicchiere Olio D'oliva
3 Spicchi Aglio
Prezzemolo
Sale

Note

Preparazione: 30 minuti.