

Spaghetti Aglio E Olio

In un tegamino con l'olio fate abbrustolire l'aglio, poi eliminatelo. Mettete nell'olio i peperoncini in pezzettini e i filetti d'acciughe. Tostate il pangrattato. Lessate gli spaghetti, sgocciolateli al dente, conditeli con il soffritto, aggiungetevi il pangrattato e mescolate bene.

Ingredienti

400 G Pasta Tipo Spaghetti
2 Acciughe Salate
2 Cucchiari Pangrattato
2 Spicchi Aglio
15 Cl Olio D'oliva Extra-vergine
2 Peperoncini Piccanti

Note

Luogo: Calabria.