

Spaghetti Ai Capperi

In un tegame scaldate quattro cucchiai d'olio e soffriggetevi due spicchi d'aglio interi con l'acciuga dissalata e diliscata. Lasciate sul fuoco fino a quando l'acciuga si ? sciolta completamente e l'aglio ? diventato di un bel colore dorato. Ritirate, eliminate l'aglio e aggiungete i capperi dissalati e strizzati. Lessate gli spaghetti, conditeli ben caldi con la salsa. Vini di accompagnamento: Friuli Aquileia Pinot Grigio DOC, Est!Est!!Est!!! Di Montefiascone DOC, Ischia Biancolella DOC.

Ingredienti

350 G Pasta Tipo Spaghetti
1 Acciuga Sotto Sale
2 Cucchiai Capperi Salati
2 Spicchi Aglio
4 Cucchiai Olio D'oliva
Sale

Note

Preparazione: 10 minuti.