

# Spaghetti Ai Crostini

Schiacciate l'aglio e mettetelo a soffriggere in padella con l'olio. Appena indorato, aggiungetevi i filetti d'acciughe che si scioglieranno quasi subito mentre rimestate e schiacciate sul fondo col mestolino di legno. Se necessario, allungate con un cucchiaino d'acqua. Adagiatevi i microcrostini di pane e spolverateli col peperone macinato mescolate per far insaporire e, dopo qualche minuto, versatevi gli spaghetti che avrete lessato in acqua leggermente salata e sgocciolato al dente. A fuoco spento, fate cadere una manciata di prezzemolo freschissimo tagliuzzato. Spadellate distribuendo subito in piatti individuali.

## Ingredienti

300 G Pasta Tipo Spaghetti  
16 Dadini Pane Nero Tostato  
5 Filetti D'acciughe  
1 Cucchiaino Peperone Rosso Dolce Seccato E Macinato  
1 Ciuffetto Prezzemolo  
2 Spicchi Aglio  
1/2 Bicchiere Olio D'oliva Extra-vergine  
Sale

## Note

Luogo: Calabria.