

# Spaghetti Ai Due Sapori

Preparate il condimento: affettate i finocchi e la cipolla molto finemente, fateli soffriggere in olio d'oliva, aggiungete le acciughe tagliate a pezzetti, bagnate col vino bianco e portate a cottura. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata e conditela col sugo di finocchi.

## Ingredienti

320 G Pasta Tipo Spaghetti  
1 Cipolla Bianca  
6 Filetti D'acciughe Sott'olio  
2 Finocchi  
Olio D'oliva  
Sale

## Note

Preparazione: 25 minuti.