

# Spaghetti Al Sugo Di Pane

Cuocete la pasta in acqua salata, togliendola al dente. Tritate l'aglio e soffriggetelo con il prezzemolo nell'olio messo in una larga padella. Aggiungete le acciughe tritate, il pangrattato e mescolate finché ha preso colore. Unite anche il peperoncino; scolate gli spaghetti, aggiungeteli al sugo e mescolate a fiamma media finché saranno amalgamati al condimento.

## Ingredienti

300 G Pasta Tipo Spaghetti  
2 Spicchi Aglio  
1 Cucchiaio Prezzemolo Tritato  
2 Cucchiai Pangrattato  
6 Cucchiai Olio D'oliva  
4 Filetti D'acciughe  
1 Pezzetto Peperoncino  
Sale

## Note

Preparazione: 20 minuti.