



SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Ingredienti

400 gr. di spaghetti
aglio
olio evo
peperoncino
1 barattolino di alici
sale
pane raffermo o pan grattato

Procedimento

Fare soffriggere olio evo con aglio molto lentamente e aggiungere il peperoncino fresco solo alla fine, insieme a qualche alica salata.

Tagliuzzare il pane raffermo più finemente possibile e saltare con poco olio evo e 2 alici sotto sale e un aglio in camicia.

Mantecare gli spaghetti e guarnire con il pane croccante e se piace anche con prezzemolo tritato.