

PRIMI PIATTI

Spaghetti ai crostini

Tradizione: Calabria

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo spaghetti	300 g
Pane nero tostato	16 dadini
Filetti d'acciughe	5
Peperone rosso dolce seccato e macinato	1 cucchiaio
Prezzemolo	1 ciuffetto
Aglione	2 spicchi
Olio d'oliva extra-vergine	1/2 bicchiere
Sale	

Preparazione

- 1 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.
- 2 Se necessario, allungate con un cucchiaio 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.
- 3 A fuoco spento, fate cadere una manciata di prezzemolo freschissimo tagliuzzato. Spadellate distribuendo subito in piatti individuali.