

PRIMI PIATTI

# Pasta aglio, olio, pangrattato e pasta di acciughe

di: *JoElle*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **5 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

400 g di farfalle  
6-7 cucchiai di olio extravergine di oliva  
2-3 spicchi di aglio  
4-5 cucchiai di pangrattato  
3-4 cucchiai di pasta di acciughe  
sale.

## PREPARAZIONE

**1** In una pentola fate lessare la pasta in abbondante acqua salata.

In una casseruola fate rosolare l'aglio tagliato a pezzetti nell'olio, unite il pangrattato e la pasta di acciughe.



**2** Aggiungete un cucchiaio di acqua di cottura della pasta nel condimento.

Scolate la pasta e mescolare con il condimento.

