

PRIMI PIATTI

# Vermicelli con le acciughe

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Ci sono giorni in cui si fa così di fretta che non si ha tempo di cucinare. Ecco i **vermicelli con le acciughe** sono un primo piatto della tradizione napoletana, semplice e gustoso, perfetto per chi ha i minuti contati o per chi è alle prime armi in cucina. Questa ricetta fatta con pochi ingredienti vi permetterà di portare a tavola un piatto davvero particolare. Se amate le ricette semplici provate anche gli [spaghetti alla caprese](#)

## INGREDIENTI

VERMICELLI 400 gr

ALICI O ACCIUGHE 200 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 2

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Dorate l'aglio e il peperoncino nell'olio, aggiungete le acciughe tagliate a pezzettini e fate cuocere per poco tempo.



- 2 Nel frattempo lessate al dente i vermicelli, scolateli, trasferiteli direttamente nella padella con le acciughe e fateli saltare insieme al sugo per un paio di minuti.



- 3 Cospargete ogni piatto con abbondante prezzemolo tritato prima di servire.