

PRIMI PIATTI

Spaghetti ai filetti di acciughe

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Spaghetti ai filetti di acciughe

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr
FILETTI DI ACCIUGHE sott'olio - 10
PEPERONCINO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PREZZEMOLO
PEPE NERO
SALE GROSSO

PREPARAZIONE

1 Quando volete preparare gli spaghetti ai filetti di acciughe prima di tutto portate a bollore dell'acqua in una casseruola, salate leggermente facendo attenzione a non esagerare in quanto i filetti di acciughe sono già saporiti.

Tuffate gli spaghetti nell'acqua bollente e lasciate cuocere.



2 Nel frattempo che gli spaghetti raggiungono la cottura, preparate il condimento. Scaldate in una padella dell'olio E.V.O. e aggiungeteci i filetti di acciughe precedentemente scolati dal proprio olio di conservazione.

Lasciate scaldare i filetti di acciughe a fuoco basso.





- 3 Aggiungete in padella anche il peperoncino tritato finemente, mantenete il fuoco basso in modo tale da far sciogliere i filetti di acciughe dolcemente.



- 4 Preparate un trito di prezzemolo e tenetelo da parte, servirà per dare freschezza e colore al piatto finito.



- 5** Appena i filetti di acciughe si saranno sciolti e gli spaghetti avranno raggiunto la cottura, non resta altro che scolare la pasta.

Scolatela direttamente nelle padella con il condimento e lasciate insaporire. Aggiungete se lo gradite un pizzico di pepe.





- 6 Servite con una spolverata di prezzemolo fresco tritato e un filo di olio extravergine d'oliva a crudo.

Prova anche questa gustosa variante: [spaghetti con acciughe, mollica e capperi!](#)



