

PRIMI PIATTI

Bucatini con la mollica

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [8 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Se siete di quelle persone che vanno sempre di fretta e che corrono sempre, siamo sicuri che la ricetta dei bucatini con la mollica è quello che fa per voi! Una ricetta semplice e veloce, decisamente economica, perfetta per chi vuole portare a tavola un primo delizioso ma semplice da fare. Nasce come piatto povero ma il suo gusto non è per nulla banale. Provate questa ricetta e se amate questo genere di proposte facili e veloci vi diamo anche un altro suggerimento: ecco come fare gli [spaghetti alla carrettiera](#)!

INGREDIENTI

BUCATINI 400 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
100 gr
PANE INTEGRALE 100 gr
ACCIUGHE SOTTO SALE 5
OLIVE NERE 20 gr
CAPPERI 1 cucchiaio da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Lavate le acciughe, diliscatele e fatele sciogliere in un pentolino con 50 g di olio; le acciughe dovranno sciogliersi a fuoco bassissimo.



- 2 Quando le acciughe risulteranno ben sciolte, unitevi le olive a pezzetti e i capperi.



- 3 Lessate la pasta in abbondante acqua non molto salata.
Poco prima di scolarla, mettete sul fuoco una padella con l'olio rimanente, fatelo scaldare e poi tostatevi il pane tagliato a cubetti piccoli.



4 Scolate i bucatini e conditeli prima con il pane, mescolando bene.



5 Unite, quindi, il condimento di acciughe.



6 Aromatizzate con abbondante pepe nero macinato e portate in tavola.