

PRIMI PIATTI

Maccheroni con la mollica

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Molise*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *10 min* COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

BUCATINI oppure vermicelli, spaghetti o
linguine - 400 gr
MOLLICA DI PANE rafferma - 300 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Sbriciolate il pane e lasciatelo dorare in una padella con olio in cui sia stato dorato lo spicchio di aglio, girando spesso.



- 2 Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela, versatela nell'insalatiera e conditela con la mollica, aggiungendo prezzemolo tritato.



NOTE