

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.

