

PRIMI PIATTI

# Spaghetti con acciughe, mollica e capperi

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO 8

PANGRATTATO 5 cucchiaini da tavola

CAPPERI SOTTO SALE 1 cucchiaino da  
tavola

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 8  
cucchiaini da tavola

SALE

## PREPARAZIONE

**1** Fate scaldare in una padella l'olio extravergine d'oliva con uno spicchio d'aglio

schiacciatoIn una padella.

Quando l'olio si sarà un pochino scaldato, unite le acciughe e i capperi dissalati e lasciate che le acciughe si sciolgano ed i capperi rilascino il loro sapore.



**2** Aggiungete del prezzemolo tritato a piacere.



- 3 In una piccola padella, tostate il pangrattato in 3 cucchiai d'olio extravergine d'oliva fino a che si dori; insaporitelo con un pizzico di sale.



- 4 Potete utilizzare del pangrattato fatto in casa purchè non sia stato grattato troppo finemente.

Lessate gli spaghetti al dente in abbondante acqua salata, scolateli e conditeli con il sugo direttamente in padella.



5 Spolverizzate ciascun piatto con il pangrattato precedentemente tostato.