

PRIMI PIATTI

# Spaghetti con acciughe, mollica e capperi

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

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

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La ricetta degli spaghetti con acciughe, mollica e capperi è un piatto tipico della cucina siciliana, ma anche di altre regioni italiane. Si tratta di un [primo piatto](#) semplice e veloce da preparare, saporito e gustoso. Gli spaghetti con acciughe, mollica e capperi, sono perfetti per una cena last-minute, o per la spaghettonata di mezzanotte, ideali quando si ha voglia di qualcosa di sfizioso e non si ha molto tempo da dedicare alla cucina.

Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per cucinare degli irresistibili spaghetti con acciughe, se ami le ricette con gli spaghetti,

eccone per te alcune che ti faranno impazzire tanto sono buone:

[Spaghetti alla Nerano](#)

[Spaghetti aglio, olio e peperoncino](#)

[Spaghetti all'assassina](#)

[Spaghetti con le vongole](#)

[Spaghetti con tonno e pomodorini](#)

## 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)

SALE

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare gli spaghetti con acciughe, molliche e capperi, fai scaldare in una padella 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva.

Aggiungi il pangrattato, insaporisci con un pizzico di sale e fallo dorare, mescolando spesso.

Nel frattempo porta a bollore una pentola di acqua salata e cuoci gli spaghetti al dente.





**2** Mentre gli spaghetti cuociono scalda un giro d'olio in un'altra padella insieme all'aglio tritato.

Aggiungi i capperi , che avrai precedentemente dissalato, e le acciughe.

Mescola sul fuoco fino a quando le acciughe si saranno sciolte e profumate con il prezzemolo tritato.



**3** Scola gli spaghetti nella padella con il condimento e salta brevemente il tutto.

Impiatta e completa con il pangrattato croccante.

Gli spaghetti con acciughe, mollica e capperi sono pronti per essere gustati!

