

# Spaghetti con acciughe

(pronta in circa 45 minuti)

## Ingredienti per 4 persone:

500 gr. di spaghetti,  
olio,  
uno spicchio di aglio,  
60 gr. di acciughe sotto sale,  
300 gr. di polpa di pomodoro,  
un peperoncino,  
un ciuffo di prezzemolo,  
sale.

## Procedimento:

lavate sotto l'acqua corrente e dissalate le acciughe; spinatele e tritate i filetti ricavati. Mettete in una casseruola 3 o 4 cucchiari di olio l'aglio sbucciato ed il peperoncino; quando l'aglio comincerà a dorarsi aggiungete il trito di acciuga e la polpa di pomodoro spezzettata priva, per quanto possibile, dei semi.

Lasciate cuocere per circa 30 minuti mescolando spesso.

Nel frattempo cucinate gli spaghetti in abbondante acqua non troppo salata; scolateli al dente e metteteli in una terrina; versatevi sopra la salsa bollente e cospargeteli con il prezzemolo lavato e tritato mescolando delicatamente.

Servire subito ben caldo.

Buon appetito !!