

Le ricette di zia Armanda: tagliatelle con acciughe e mollica

Scritto da Enrico Ferranti
Venerdì 16 Maggio 2014 15:13



Ingredienti per 4 persone: 400gr di tagliatelle, 6 acciughe sotto sale, 25 gr di pinoli, 3 spicchi d'aglio, prezzemolo, 4 cucchiari di mollica di pane raffermo grattugiata, olio d'oliva, sale, peperoncino.

Preparazione: togliete sale e lische dalle acciughe.

Mettete in una padella 1/2 bicchiere d'olio, l'aglio e un po' di peperoncino a pezzi.

Quando l'aglio prenderà colore, toglietelo e unite un po' di prezzemolo tritato e i pinoli.

Tostate la mollica di pane e intanto lessate la pasta in acqua salata.

Dopo averla scolata versatela in un piatto e mescolatela con il sugo, le acciughe e metà della mollica.

Servite guarnendo ogni piatto con il resto della mollica.