

Spaghetti alla chitarra alla “mordi e fuggi”

primo piatto con condimento piccante per 2 persone

Ingredienti

| | | |
|--|----------|------------|
| <i>Spaghetti alla chitarra o altra pasta</i> | <i>g</i> | <i>200</i> |
| <i>Burro</i> | <i>g</i> | <i>15</i> |
| <i>Olio d'oliva cucchiae</i> | <i>n</i> | <i>2</i> |
| <i>Aglio tritato o meglio spremuto - spicchi</i> | <i>n</i> | <i>1/2</i> |
| <i>Filetti d'acciuga sott'olio</i> | <i>n</i> | <i>2</i> |
| <i>Capperi tritati (piccoli)</i> | <i>n</i> | <i>15</i> |
| <i>Olive snocciolate</i> | <i>g</i> | <i>60</i> |
| <i>Peperoncino</i> | | <i>q 6</i> |
| <i>Pomodori perette (grosse) tritate</i> | <i>n</i> | <i>4</i> |
| <i>Prezzemolo tritato - cucchiaini quasi colmi</i> | <i>n</i> | <i>q 6</i> |
| <i>Formaggio grana grattugiato</i> | | <i>q 6</i> |

| | | |
|-----|-------|--|
| Ore | 19,30 | Portate ad ebollizione l'acqua salata per la cottura della pasta. |
| | 19,35 | Soffriggete lentamente in olio e burro l'acciuga, l'aglio spremuto, e un poco di peperoncino |
| | 19,40 | Tritate grossolanamente il pomodoro e i capperi |
| | 19,45 | Buttate la pasta (il tempo di cottura è determinato dalla qualità della medesima) |
| | 19,46 | Aggiungete al sugo pomodoro, capperi e olive. Lasciate cuocere per 10' |
| | 19,50 | Tritate il prezzemolo e grattugiate il formaggio |
| | 20,00 | Scolate e condite la pasta spolverizzandola con prezzemolo e formaggio grana |