

# 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 cucchiaini</i>	<i>n</i>	<i>2</i>
<i>Aglione 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