

SPAGHETTI ALLE ALICI (sugo veloce)

Fare colorire in olio d'oliva alcuni cucchiaini di pangrattato. In un padella a parte sciogliere due o tre filetti di alici, (attenti al sale) buttare gli spaghetti cotti al dente ed in fine aggiungere il pangrattato abbrustolito, fare saltare brevemente il tutto.

Ricette di cucina

