

Spaghetti "alla ginostrina"

250 gr i linguine o spaghetti
2 filetti d'acciuga sott'olio
1 fetta di pane
4 cucchiiai d'olio d'oliva



FACILEeBUONO

Per una serata speciale



Tostiamo dolcemente in una padella antiaderente la fetta di pane sbriciolata. Togliamo il pane dalla padella. Sciogliamo, sempre a fiamma bassa, le acciughe nell'olio, dopo di che incorporiamo il pane tostato in precedenza. Amalgamiamo il tutto e teniamo al caldo. Nel frattempo cuociamo gli spaghetti al dente (in acqua senza sale). Scoliamo e condiamo.

Ecco li segreto per degli spaghetti veloci e gustosi alla ginostrina per due persone, ideali da gustare a lume di candela per una serata speciale.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

