

Pasta ammudicata

La **pasta ammudicata** prevede la pasta condita con pane grattugiato fritto ed acciughe sciolte nell'olio. Scopriamo come preparare la classica ricetta della pasta ammudicata.



INGREDIENTI

- 700 g **Bucatini**
 - 6 **Acciuga**
 - 1 dl **Olio**
 - 150 g **Pangrattato**
 - q.b. **Paprica**
 - q.b. **Sale**
 - q.b. (opzionale) **Prezzemolo tritato fine**
-

PREPARAZIONE



Versate in una pentola metà olio e, una volta caldo, scioglietevi le acciughe.



In una padella abbrustolire il pangrattato con l'olio rimanente e aggiungere la paprica.



Condire i bucatini cotti al dente con l'olio e la salsa di pane abbrustolito.