

Spaghetti con la mollica

Gli spaghetti alla mollica si preparano bollendo l'acqua per la pasta mentre realizzeremo un soffritto con l'aglio e l'olio. Cuoceremo la pasta, scolandola al dente, e la condiremo con l'aglio e l'olio insieme a del pangrattato, mescoleremo con cura cospargendo con formaggio prima di servire.



INGREDIENTI

- 400 g **Spaghetti**
- 2 cucchiaini **Olio di oliva**
- 2 spicchi **Aglio**
- 150 g **Pane grattugiato**
- q.b. **Parmigiano grattugiato**

PREPARAZIONE



Mettete a bollire l'acqua per la pasta: nel frattempo sbucciate l'aglio e tagliatelo fine in una padella con l'olio e fatelo dorare.



Mettete a cuocere la pasta e scolatela abbastanza al dente. Versate l'olio e l'aglio sulla pasta. Nella padella in cui si è soffritto l'aglio, mettete due cucchiai di pane grattugiato a tostate sul fuoco per qualche secondo. Distribuite il pane sulla pasta e mescolate.



Cospargete infine di formaggio a piacere. Se gradite insieme all'aglio è possibile rosolare anche due acciughe salate disliscate e schiacciate con una forchetta.