

Pasta ammudicata

La pasta ammudicata è una gustosa ricetta della Basilicata che prevede la pasta condita con pane grattugiato fritto ed acciughe sciolte nell'olio, a parte andrà servito in accompagnamento del pane casareccio abbrustolito. Una ricetta assolutamente da provare!



INGREDIENTI

- 700 g **Bucatini**
 - 6 **Acciuga**
 - 2 dl **Olio**
 - 150 g **Pangrattato**
 - q.b. **Paprica**
 - q.b. **Sale**
-

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 servire a parte la salsa di pane abbrustolito.