

# Pasta veloce con acciughe e mollica

250 gr di spaghetti  
peperoncino secco  
4 filetti d'acciughe sott'olio  
3 fette di pane  
2 cucchiaini d'olio d'oliva  
1 spicchio d'aglio intero  
2 rametti di timo



# FACILEeBUONO

**Intrigante pasta veloce**



In una padella antiaderente tostiamo dolcemente le fette di pane sminuzzate. Togliamo e mettiamo da parte.

Riutilizziamo la padella aggiungendo l'olio d'oliva, lo spicchio d'aglio intero sbucciato, il timo, del peperoncino secco, le acciughe, rosoliamo molto dolcemente.

Cuociamo la pasta al dente, la scoliamo, la mantechiamo al soffritto e aggiungiamo i pezzetti di pane tostati precedentemente.

Serviremo con un filo di olio d'oliva.

*Intrigante pasta veloce e sfiziosa con acciughe e mollica, un facile piatto tipico siciliano.*