



Spaghetti di Giusy - [Visualizza sul sito](#)
di Silvia

primi piatti - capperi - pasta secca

per due persone:

Far soffriggere in padella, olio con aglio e prezzemolo, un pezzettino di peperoncino, aggiungere una scatola di tonno sbriciolato, e dopo un attimo il succo di mezzo limone, capperi e un'acciughina salata. Spegnerlo.

Far abbrustolire due cucchiai colmi di pan grattato, quando è abbrustolito mettere un cucchiaio di olio e salare.

Cuocere gli spaghetti, versarli nella padella con il sugo di tonno, insieme ad un mestolino di acqua di cottura, rimestarli bene.

Impiattare e servire a mò di formaggio il pan grattato.

eCucinando.it