

# "BALENA"®

## Pasta con la Mollica



### Ingredienti per 4 persone

- Spaghetti o bucatini: gr. 350
- 4 cucchiaini colmi di pane secco grattato
- 2 cucchiaini di pasta d'acciughe Balena
- 2 spicchi d'aglio
- Olio d'oliva
- Sale e pepe

### Preparazione.

In una padella mettete gli spicchi d'aglio interi, la pasta d'acciughe e 8 cucchiaini di ottimo olio, con un mestolo di legno amalgamate bene la pasta con l'olio fino ad ottenere una salsa omogenea. Fate prendere color marrone scuro alla mollica di pangrattato tostandola in una padella. Lessate la pasta e scolatela molto al dente quindi conditela con la salsa d'acciughe. Servitela ben calda cosparsa con il pane grattato e del buon pepe appena macinato.