



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Bucatini con la mollica



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella, una pentola**

Ingredienti

- 400 gr di bucatini
- 4 acciughe sotto sale
- 16 olive nere
- capperi
- pane raffermo
- olio extravergine d'oliva
- pepe

Preparazione Bucatini con la mollica

Passo 1.

Pulite le acchiughe e fatele sciogliere a fuoco lento nell'olio.

Passo 2.

Aggiungete le olive denocciolate i capperi.

Passo 3.

Unite quindi il pane sbriciolato e fatelo dorare.

Passo 4.

Fate cuocere i bucatini in acqua salata e una volta cotti fateli mantecare nel condimento.

Passo 5.

Pepate a piacere.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)