

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Spaghetti con crema di acciughe

Strawberry · Saturday, January 24th, 2015

- **Ingredienti:**(4 persone)

400gr spaghetti

- 15 filetti di acciughe sott'olio
- succo di limone
- 50gr capperi
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

In un mixer, mettete 12 filetti di acciughe, i capperi, il succo di limone, l'olio e il pepe, frullate il tutto fino ad ottenere una crema densa, tenetela da parte. Cucete gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli e disponeteli su di un piatto da portata, condite con la crema di acciughe e decorate con i filetti di acciuga intere rimaste.

This entry was posted on Saturday, January 24th, 2015 at 10:22 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.