



Spaghetti mollica e tonno per pranzo, ma questa ricetta e' buona anche per una spaghetтата di mezzanotte visto quanto e' semplice, e ve la consiglio anche quando non dovete riciclare il pane. Gli Spaghetti mollica e tonno se volete renderli piu' ricchi potete aggiungere qualche pomodorino per dare ancora piu' sapore e colore al piatto. Dopo una giornata piena d'impegni questa e' la soluzione piu' veloce per accontentare tutti!

Ingredienti per 4 persone:

380g di spaghetti
180g di mollica di pane
3 scatolette di tonno al naturale
un filetto di alice
un filo d'olio evo
uno spicchio d'aglio
prezzemolo qb
sale e pepe

Preparazione:

In una padella ampia scaldare l'olio e far imbiondire l'aglio. Aggiungere prima il filetto di alice e quando si sara' sciolto unire la mollica di pane (questa si prepara con del pane raffermo tagliato a pezzettini e tritato oppure potete utilizzare il pan grattato) e lasciare che si rosoli bene. Unire un po' di prezzemolo tritato. Aggiungere il tonno con un'altro filo d'olio, salare pepare e mescolare bene fino ad amalgamare tutto. Non cuocere troppo altrimenti si secca.

Tirate gli spaghetti al dente ed unirli direttamente alla padella. Conservare un paio di mestoli di acqua di cottura. Rimestare ed insaporire gli spaghetti unendo un po' di acqua di cottura.

Servire con un po' di parmigiano.

