

## Spaghetti in salsa di acciughe alla Venexiana



Ingredienti (a persona):

g. 80 di spaghetti di grano duro di "Gragnano" , g.15 di acciughe salate " Cantabrico, g.15 di cipolla dorata, 2 cucchiari di olio extra vergine di oliva "Muraglia", sale e prezzemolo tritato qb.

PROCEDIMENTO:

Prendere le alici, dissalarle e diliscarle sotto acqua fredda corrente, metterle poi in una padella con dell'olio extra vergine di oliva e farle sciogliere, aggiungere le cipolle finemente tagliate a julienne e coprire il tutto con un coperchio in modo da farle appassire dolcemente e creare una crema delicata. Se fosse necessario, aggiungere 1 mestolino di acqua e portare a cottura finché la salsa risulti asciutta. A questo punto procedere con la cottura degli spaghetti in acqua salata, scolari e condirli con la salsa precedentemente preparata. Concludere con una manciata di prezzemolo fresco tritato. Buon appetito!