

Espaguetis con pan rallado

SERVES: 2

PREPARATION TIME: 10 minutos

COOKING TIME: 15 minutos

Ingredients

- Aceite de oliva virgen extra Filippo Berio
- 180 g de espaguetis
- 4 rebanadas de pan
- 3 dientes de ajo sin pelar
- 100 g de tomates secados al sol
- 30 g de alcaparras
- 100 g de aceitunas
- 50 g de virutas de queso «pecorino»
- Sal (al gusto)
- Perejil (al gusto)

Method

1. Colocamos las rebanadas de pan en una sartén antiadherente y las tostamos hasta que queden crujientes. Luego, las desmenuzamos en un bol.
2. Vertemos el aceite Filippo Berio Classico en una sartén antiadherente y dejamos que se caliente. Agregamos los ajos y el aceite caliente y los freímos hasta que estén dorados.
3. Incorporamos los tomates secados al sol, las alcaparras y las olivas y lo cocinamos todo a fuego lento.
4. Hervimos agua en una cacerola con la sal y cocinamos los espaguetis hasta que estén «al dente».
5. Vertemos los espaguetis en la sartén donde se está cocinando la salsa,

lo mezclamos todo y cocinamos durante aproximadamente 1 minuto. Servimos los espaguetis con la salsa, el perejil picado, las virutas de queso «pecorino» y el pan crujiente desmenuzado. Servimos caliente y... ¡que aproveche!