

# SPAGHETTI AUX ANCHOIS

## PÂTES



4 personnes



15 min



2,4 € / PERS



Très facile

### PRÉPARATION

1. Faire bouillir de l'eau et la saler
2. Faire cuire les pâtes
3. Dans une poêle, faites fondre les filets d'anchois dans de l'huile d'olive extra vierge et une gousse d'ail
4. Egoutter les tomates cerises de leur jus
5. Rajouter les tomates cerises dans la poêle et faites les sauter
6. Retirer l'ail
7. Dans une poêle avec de l'huile d'olive, faites revenir du pain sec en petites miettes (ou de la chapelure)
8. Sortez les pâtes de l'eau juste avant qu'elles ne soient cuites (c'est-à-dire, environ après 9 minutes)
9. Verser les pâtes dans la poêle des anchois
10. Ajouter la colatura
11. Faites revenir en mélangeant
12. Servir les pâtes
13. Ajouter le pain râpé sauté

### INGRÉDIENTS

- 300g de Spaghetti (**Réf: 500**)
- 15 Filets d'anchois (**Réf: 690**)
- 1 pot de Tomates cerise entières (**Réf: 600**)
- 4 cuillères à café de Colatura d'anchois (**Réf: 244**)
- 2 CàS de Pain râpé
- 1 gousse d'Ail
- Sel : à votre goût