

## Spaghetti in salsa d'acciughe *(Primi piatti asciutti)*



### Preparazione

Tritate finemente la cipolla e fatela appassire a fiamma bassa con un filo di olio di oliva. Quando la cipolla è ben appassita ed alla vista risulta trasparente, aggiungete le acciughe. Non occorre fare nulla perchè esse si scioglieranno da sole con il calore. Date giusto una mescolata con il cucchiaino di legno. Quando avrete ottenuto una bella salsina, condite con gli spaghetti e servite caldo.

### Consigli

Non aggiungete per nessun motivo sale alla salsa: essa è già di per sè ben saporita!

### Curiosità

In Veneto, dove questa ricetta ha origine, non si specifica che la salsa è d'acciughe: se vi offriranno un piatto di spaghetti o bigoli in salsa, sappiate che si intende la salsa d'acciughe!

### Informazioni

**Preparazione** 20 minuti

**Cottura** 15 minuti

**Dosi per** 2 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di **Puglia**



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Spaghetti** 200 grammi

**Cipolle** (una cipolla bianca)

**Acciughe** 150 grammi