

# Spaghetti con colatura di alici

## Spaghettis à la colature d'anchois

### Ingrédients:

Pour 2 personnes

250gr de pâtes

2 cuillères de colatura (voire plus selon votre goût, goûtez à mesure, il est plus facile d'ajouter que d'enlever)

Deux gousses d'ail hachées

Un petit bouquet de persil haché

Une poignée d'olives vertes et noires dénoyautées en rondelles

Un piment langue d'oiseau émiété ou des tranches fines de piment frais

4 bonnes cuillères d'huile d'olive

2 tomates taillées en petits dés

Quelques capres

### Recette:

Faites cuire les spaghettis SANS SEL (important) la colatura est très salée.....

Pendant ce temps mettez dans un plat creux tous les ingrédients... Cuisez les spaghettis "al dente" Mettre une moitié de louche d'eau de cuisson des pâtes dans le plat et remuez énergiquement avec les ingrédients et l'huile d'olive

Versez les spaghettis, remuez bien servez avec du parmesan si vous le désirez.