

FUSILES CON SALSA DE ANCHOAS

INGREDIENTES (4 PORCIONES):

- 400 g de fideos tirabuzón o “fusile”
- ½ taza de **Aceite Copisi Scelto**
- 1/2 litro de salsa de tomates o fileto
- 2 dientes de ajo
- 8 aceitunas negras
- 6 filetes de anchoa
- Perejil picado, un puñado
- 50 g de queso parmesano rallado
- Sal y pimienta negra molida

PREPARACIÓN:

En una sartén, calentar un chorro abundante de **Aceite Copisi Scelto** y dorar los ajos fileteados. Luego, añadir la salsa de tomates, las aceitunas descarozadas y trozadas, así como los filetes de anchoa, ligeramente desmenuzados. Cocinar a fuego medio durante 10 minutos. Pasado este tiempo, añadir el perejil. Revolver bien, apagar el fuego y reservar la salsa. Por otra parte, hervir la pasta en abundante agua con sal. Cuando esté al dente, escurrirla y verterla inmediatamente a la salsa caliente. Por último, espolvorear el queso rallado y servir con un toque de pimienta negra en grano.



COPISI
Scelto