



Bucatini con le acciughe e mollica

Zuid-Italiaanse pasta met ansjovis, look en krokant geroosterd broodkruim. Simpel, hartig en vol umami.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	15'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 400 gr bucatini
- 8 ansjovisfilets op olie
- 4 teentjes look
- 80 gr oud brood, verkruimeld
- 6 eetlepel olijfolie
- 1 snuf chilivlokken
- een bosje peterselie
- peper

Bereidingswijze

- 1.** Rooster het broodkruim in 2 eetlepel olijfolie tot goudbruin en krokant. Zet apart.
- 2.** Verhit de rest van de olie op zacht vuur met de fijngesneden look en de chilivlokken.
- 3.** Voeg de ansjovisfilets toe en roer tot ze helemaal smelten in de olie.
- 4.** Kook de bucatini beetgaar in ruim gezouten water. Houd wat kookvocht apart.
- 5.** Meng de pasta door de ansjovisolie met een scheut kookvocht tot een glanzende saus.
- 6.** Werk af met het krokante broodkruim, gehakte peterselie en wat peper.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)