

Spaghettis aux anchois



15 min



4 personnes

Ingrédients

- 2 boîtes de filets d'anchois allongés à l'huile d'olive Bio vierge extra
- 400g de spaghettis
- 150g de tomates séchées
- 250g d'olives noires dénoyautées
- Parmesan râpé
- Quelques feuilles de basilic
- Sel
- Poivre

Réalisée avec



Préparation

- Faites cuire les spaghettis dans l'eau bouillante.
- Coupez les olives noires en rondelles et déposez-les dans un saladier, puis ajoutez-y les tomates séchées coupées en morceaux.
- Ajoutez deux boîtes d'anchois allongés dans le saladier.
- Ajoutez ensuite les spaghettis cuits et mélangez le tout.
- Recouvrez la préparation de parmesan et de quelques feuilles de basilic.
- Salez et poivrez à votre convenance et dégustez.