

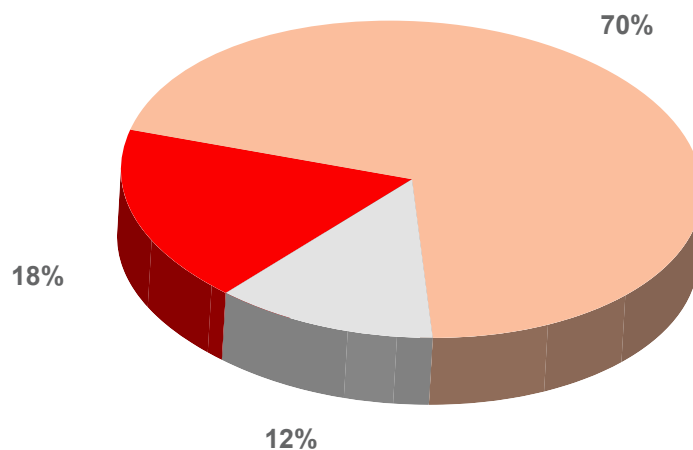
## Vermicelli con alici della Vigilia di Natale

### Ingredienti per 8 persone

500 g di vermicelli  
16 alici salate  
3 spicchi d'aglio  
4 cucchiaini d'olio extravergine  
peperoncino secondo gusto  
sale e pepe q.b.

**Esempio di preparazione:** Lavare, dissalare, diliscare le alici e spezzettarle, quindi scioglierle in una padella dopo avervi rosolato l'aglio. La salsa così ottenuta servirà per condire i vermicelli, cotti al dente in abbondante acqua poco salata. Prima di servire, cospargere i vermicelli con un pizzico di pepe e/o peperoncino.

Valori nutrizionali per porzione: 259 kcal



■ Proteine   ■ Carboidrati   ■ Lipidi