



*Elvea, een feest uit Italië*

## Spaghetti met broodkruim



### Ingredienten voor 4 Personen

|            |                         |
|------------|-------------------------|
| 1 potje    | ELVEA Pomo e Legumi     |
| 2 sneden   | brood                   |
| eetlepels  | olijfolie               |
| handen vol | verse peterselie        |
| 4 teentjes | knoflook                |
| 500 g      | spaghetti               |
| 8          | gezouten ansjovisfilets |
|            | peper                   |
|            | zout                    |

### Bereiding

Hak het brood fijn en snipper de knoflook.  
Bak het brood krokant in een beetje olijfolie.  
Voeg de peterselie en de knoflook toe.  
Bak nog een minuutje en zet aan de kant.  
Gaar de spaghetti in gezouten water.  
Zet de ansjovis aan in een beetje olijfolie en voeg hierbij de pomo e legumi.  
Bak even op en lepel een beetje van het pastawater in de pan.  
Kruid met peper en zout.  
Giet de pasta af en doe hem in de pan.  
Roer de saus door de pasta en kruid met peper van de molen.  
Werk af met het broodkruim.

Uit "italia al pomodoro" : Recepten - Harry Belmans , Foto's - Heikki Verdurme

