

Spaghetti

(με σάλτσα “Αρχαίας Γεύσης”)

Υλικά (για 4 άτομα)

500	γρμ.	Spaghetti,
250	γρμ.	Φασόλια Χάντρες Βρασμένα,
500	γρμ.	Τοματάκια,
150	γρμ.	Παρμεζάνα (τριμμένη),
2	σκελίδες	Σκόρδο,
1	ποτήρι κρασιού	Ελαιόλαδο,
10	φύλλα	Βασιλικό,
8		Αντζούγιες σε λάδι,
		Αλάτι,
		Πιπέρι

Ετοιμασία

Σε ένα τηγάνι με το μισό λάδι, διαλύουμε τις αντζούγιες με το τριμμένο σκόρδο, προσθέτουμε τα φασόλια στραγγισμένα και τα τοματάκια αποφλοιωμένα, χωρίς τα σπόρια και κομμένα σε κυβάκια.

Τα αφήνουμε όλα να βράσουν σε χαμηλή φωτιά για περίπου 8-10 λεπτά, προσθέτοντας αλάτι και πιπέρι.

Βράζουμε τα Spaghetti σε μπόλικο αλατισμένο νερό και αφού τα στραγγίξουμε τα ρίχνουμε στο τηγάνι με την σάλτσα που έχουμε ετοιμάσει, προσθέτοντας τον ψιλοκομμένο βασιλικό.

Τα σερβίρουμε ζεστά, γαρνίροντα με την τριμμένη παρμεζάνα.