**SPAGHETTI SAPORITI**

****

**Spaghetti saporiti** (4 personnes) Savoureux !

100 g d’olives noires dénoyautées

1 brin de romarin

3 tomates séchées

4 filets d’anchois

1 gousse d’ail

3 c. à soupe de lait

Faire dessaler les câpres pendant 10 secondes sous un filet d’eau, puis les ajouter aux olives et au romarin et mixer rapidement tout en conservant des petits morceaux

Dans une poêle, faire dorer l’ail entier et écrasé dans un peu d’huile d’olive.

Retirer et jeter l’ail une fois qu’il a doré et disposer les filets d’anchois dans la poêle. Les faires fondre à feu doux puis ajouter la préparation mixée. Rajouter le lait.

Cuire les pâtes al dente dans de l’eau peu salée car la sauce l’est déjà.

Les mélanger à la préparation et servir.