רכיבים:

1 חבילה פסטה לינגוויני (500 גר')
4 כפות שמן זית
3 שיני שום, כתושות
1 קופסה קטנה פילה אנשובי
¾ כוס פירורי לחם
4 כפות עלי בזיליקום, קצוצים (או 2 כפות עלי מרווה, קצוצים)
מלח, פלפל שחור גרוס
להגשה: גבינת פרמז'ן, פלחי לימון

אופן ההכנה:

1. מבשלים את הפסטה לדרגת אל-דנטה על פי הוראות היצרן, מסננים ומעבירים לקערה לערבוב.

2. בזמן שהפסטה מתבשלת, מחממים את שמן הזית במחבת רחבה. מוסיפים את השום והאנשובי ומטגנים כדקה תוך מעיכת האנשובי.

3. מוסיפים למחבת את פירורי הלחם ומטגנים עד ששמן הזית נספג בהם והם מתחילים להזהיב. מוסיפים אל הפסטה את תערובת פירורי הלחם ומערבבים בעדינות.

4. מוסיפים את הבזיליקום הקצוץ (או המרווה), מתבלים במלח ובפלפל שחור גרוס ומגישים חם עם גבינת פרמז'ן ופלחי לימון.