

6 Spaghettini 'Butterfly'

Salvatore Manganato – een knaap uit mijn familie – was buitengewoon mager. Hij werd *Madame Butterfly* genoemd. Van opera had hij overigens geen flauw benul: zijn bijnaam had hij te danken aan het feit dat er geen tralies waren waar hij niet doorheen wist te glippen. Hij was zo draadmager dat de *bulls* genoeg hadden aan één handboei voor zijn beide polsen. Om hem door te lichten hoefde de gevangenisarts hem alleen maar voor een zonnig venster te laten staan. Hij was de enige van onze organisatie die het voor elkaar kreeg tussen de tralies van de 'Maria Maddalena' (= de boevenwagen) door te glippen.

500 g spaghettini

zout

3 el olijfolie

1 uitgeperste teen knoflook

4 milde, gedroogde paprika's (peperoni)

geraspte kaas

Kook de pasta in licht gezouten kokend water. Verhit intussen de olie in een koekenpan, voeg de knoflook en de kleingesneden paprika's toe en laat ze pruttelen op laag vuur. Schep de saus over de afgegoten pasta en strooi er flink veel geraspte kaas over.