

PRIMI PIATTI

Paccheri stufati

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 1 spicchio di aglio
- 500 g di polpa di pomodoro
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 500 g di paccheri
- poco peperoncino.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete a soffriggere in un wok, aglio e peperoncino in un pò d'olio, versate la polpa di pomodoro e portate a bollore.

A questo unite i paccheri freschi, mescolare e coprire.

Girare ogni tanto e quando il sugo è quasi tutto assorbito, scoprite e fateli saltare a fuoco vivo finchè si dorano.

