

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla colatura d'alici

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

7 pomodorini datterini
poco prezzemolo
2 spicchi di aglio
3 cucchiai di olio extravergine di oliva
4 cucchiai di passata di pomodoro
3 cucchiai di colatura di alici
400 g di spaghetti.

PREPARAZIONE



2 Tagliate sottile l'aglio.

In una padella mettete l'olio con l'aglio e fate scaldare.



3 Tagliare a metà i pomodorini e uniteli all'aglio e fate soffriggere.



4 Unitela passata di pomodoro e alla fine quando i pomodorini son appassiti una bella presa di prezzemolo tritato.



5 In una pentola fate lessare gli spaghetti in abbondante acqua salata.

Quando è al dente unitela al condimento con la colatura, mescolare.



6 Servite subito.

