

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 cucchiari di olio extravergine di oliva
4 cucchiari di passata di pomodoro
3 cucchiari 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.

