

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla mezzanotte di lulu7

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Spaghetti alla mezzanotte di lulu7, una ricetta che la cookina cook00 ha ripreso o meglio "adottato" dal ricettario senza immagini e riprodotto assicurandoci che il piatto è assolutamente da provare!

INGREDIENTI

LINGUINE 400 gr
PROSCIUTTO COTTO 100 gr
UVETTA 4 cucchiaini da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 2
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE
sostituibile con un cucchiaino di olio
piccante - 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Mettete l'acqua a bollire, quando butterete le linguine, iniziate a rosolare con un po' d'olio in una padella, poi aggiungete l'uvetta passa e infine i tocchetti di prosciutto cotto. Fate

rosolare per 5-7 minuti.

Condite le linguine con il nostro sugo. Un piatto veloce ma sfizioso.

