

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla san giovanniello

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

25-30 pomodorini ciliegia
1 spicchio di aglio
5-6 cucchiari di olio extravergine di oliva.
400 g di spaghetti
poco peperoncino
sale.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a metà i pomodorini.

In una padella mettete l'olio con l'aglio ed il peperoncino e fate soffriggere.

Unite i pomodori con la parte tagliata rivolta verso il basso.



2 Coprite con un coperchio e quando incominciano a diventare morbidi mescolare e schiacciare.

Nel frattempo in una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta, scolatela e fatela saltare con il condimento.

