

PRIMI PIATTI

Cirirole aglio, olio e pomodoro ovvero le tipiche Cirirole alla ternana

LUOGO: Europa / Italia / Umbria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



PREPARAZIONE

- 1 Fare il sughetto con l'aglio schiacciato e soffritto nell'olio insieme al peperoncino e prezzemolo con l'aggiunta di pomodoro a pezzi o passato e, dopo averlo lasciato restringere facendo evaporare l'acqua in eccesso e averlo salato, si versa sulle cirirole lessate e scolate.

Alla fine cospargete del prezzemolo fresco tritato.