

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.