

PRIMI PIATTI

Ricetta Spaghetti Alla Pizzaiola

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

SPAGHETTI NR. 5 320 gr
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIVE NERE 10
ORIGANO una manciata -
ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PASSATA DI POMODORO

PREPARAZIONE

1 Prendiamo una pentola, vi versiamo l'acqua, sale e la mettiamo sul fuoco in attesa della bollitura. Prendiamo un ciuffo di prezzemolo, uno spicchio d'aglio e con la mezzaluna tritiamo finemente, dopo di che, prendiamo una padella, vi versiamo l'olio extravergine e il tritato di aglio e prezzemolo. Adesso prendiamo un acciuga, olive nere snocciolate (c.a.10) e, sempre con la mezzaluna tritiamo.

A questo punto, accendiamo il fuoco e facciamo rosolare il precedente tritato di aglio e prezzemolo. Non appena sentite lo "sfrigolio", potete mettere la passata di pomodoro e mescolate.

Dopo ciò, possiamo mettervi l'acciuga con le olive tritate, una manciata di prezzemolo e dopo aver mescolato nuovamente lasciamo cuocere per circa 10 minuti (in caso di passata di pomodoro fresco, altrimenti dai 15 ai 20 minuti). Non appena sarà pronta la pasta, scolate la pasta e impiattate