

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla colatura d'alici

di: *ropa55*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

- 7 pomodorini datterini
- poco prezzemolo
- 2 spicchi di aglio
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 4 cucchiaini di passata di pomodoro
- 3 cucchiaini di colatura di alici
- 400 g di spaghetti.

PREPARAZIONE



2 Tagliate sottile l'aglio.

In una padella mettete l'olio con l'aglio e fate scaldare.



3 Tagliare a metà i pomodorini e uniteli all'aglio e fate soffriggere.



4 Unitela passata di pomodoro e alla fine quando i pomodorini son appassiti una bella presa di prezzemolo tritato.



5 In una pentola fate lessare gli spaghetti in abbondante acqua salata.

Quando è al dente unitela al condimento con la colatura, mescolare.



6 Servite subito.

