

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla mezzanotte di lulu7

di: *cook00*

LUOGO: **Europa** / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Spaghetti alla mezzanotte di lulu7, una ricetta che la cookina cook00 ha ripreso o meglio "adottato" dal ricettario senza immagini e riprodotto assicurandoci che il piatto è assolutamente da provare!

INGREDIENTI

LINGUINE 400 gr

PROSCIUTTO COTTO 100 gr

UVETTA 4 cucchiaini da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 2

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

sostituibile con un cucchiaino di olio

piccante - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Mettete l'acqua a bollire, quando butterete le linguine, iniziate a rosolare con un po' d'olio in una padella, poi aggiungete l'uvetta passa e infine i tocchetti di prosciutto cotto. Fate

rosolare per 5-7 minuti.

Condite le linguine con il nostro sugo. Un piatto veloce ma sfizioso.

