

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla Procidana

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 polpo
olio extravergine d'oliva
scorza di 1 limone
prezzemolo
spaghetti
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Lessare un polpo e scolarlo lasciando da parte l'acqua che servirà per gli spaghetti.

Tagliarlo a tocchetti e condire con olio extravergine d'oliva, la buccia grattugiata di un limone e prezzemolo.



- 2 Cuocere gli spaghetti nell'acqua del polpo ed unirli al condimento. Aggiungere una macinata di pepe e servire.





10/04/2006