

PRIMI PIATTI

# Spaghetti con alici

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Molise*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *15 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

ALICI O ACCIUGHE diliscate - 200 gr

POMODORO PELATO 300 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

## PREPARAZIONE

**1** Fate rosolare in un tegame l'aglio tritato nell'olio caldo.

Non appena l'aglio inizierà a sfrigolare, aggiungete i pomodori pelati.



- 2** Lasciate cuocere il tutto per circa 10 minuti, quindi aggiungete le alici precedentemente spinate e portatele a cottura (circa 5 minuti).



- 3** Nel frattempo lessate gli spaghetti al dente in abbondante acqua salata, scolateli e ripassateli in padella con il sugo.



4 Servite gli spaghetti con un'abbondante spolverata di prezzemolo tritato.