

PRIMI PIATTI

Spaghetti frjenn' e magnann'

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

400 g di spaghetti
120 ml di olio di oliva
2 spicchi di aglio
qualche scaglia di parmigiano
una manciata di rucola
poco peperoncino
sale
6 pomodorini.

PREPARAZIONE



2 In una pentola fate lessare la pasta in abbondante acqua salata.

In una padella mettete l'olio, l'aglio, il peperoncino e fate soffriggere.

Tagliare a metà i pomodorini ed uniteli al soffritto, salate, fate cuocere 2 minuti.

Togliete dal fuoco e schiacciate i pomodorini.



3 Scolate la pasta e unitela al sugo con un poco di acqua di cottura.



4 Mescolare.

Servite con scaglie di parmigiano e della rucola.



