

PRIMI PIATTI

Spaghettoni azzurri

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

100 g di spaghetti
2 filetti di sgombro
1 uovo
1 filetto di acciuga
olive nere denocciate
pane grattugiato
passata di pomodoro
olio per friggere
olio d'oliva
1 ciuffo di prezzemolo
1 spicchio di aglio
pepe
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Fare un impasto con i filetti di sgombro, il pane grattugiato, il prezzemolo sminuzzato, l'uovo, il sale, il pepe.



- 2 Amalgamare e ricavare delle polpettine.



- 3 Ripassare nel pane grattugiato.



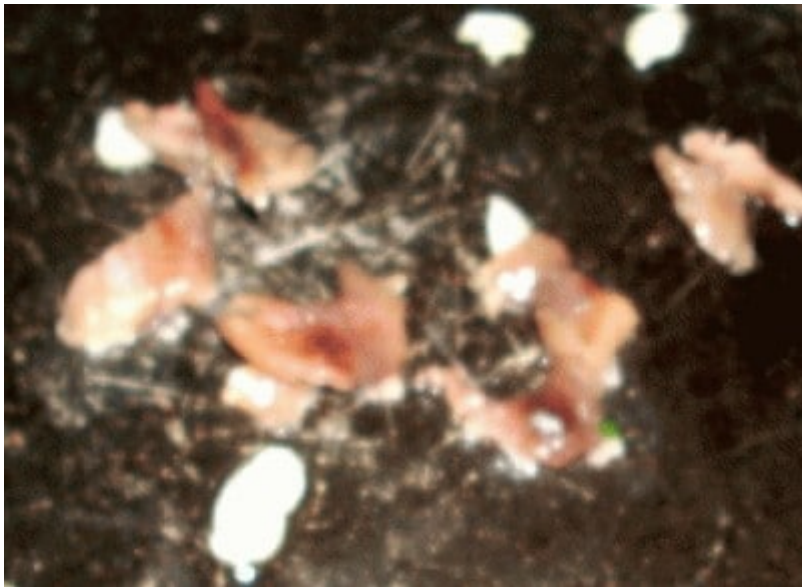
4 Friggere le polpettine.



5 Quindi asciugarle dell'olio in eccesso e tenere da parte.



6 Rosolare in padella l'aglio e il filetto di acciuga.



7 Aggiungere la passata di pomodoro, le polpette fritte, le olive nere e il prezzemolo sminuzzato.



8 Cuocere gli spaghetti e mantecare in padella.



9 Impiattare.



La ricetta è per 1 - 2 persone.

NOTE