

CANNAMELA

Fusilli alla zingara



Ingredienti

- 360g fusilli
- 1 confezione Preparato per sugo alla zingara CANNAMELA
- 500g passata di pomodoro
- 4 cucchiaini olio extravergine d'oliva
- sale



Porzioni
4 persone



Portata
Primo



Tempo
10 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In padella,
In pentola,
Bollito/lessato,
Saltato



Kcal per
persona
462.6*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Porre sul fuoco una pentola con l'acqua salata, portare a bollore e cuocere la pasta.
- 2 Intanto versare in una padella 4 cucchiari di olio insieme con il contenuto della confezione di Preparato per sugo alla zingara CANNAMELA.
- 3 Lasciare rosolare per circa 30 secondi a fuoco molto basso ed aggiungere la passata di pomodoro.
- 4 Salare e cuocere per circa 4 minuti.
- 5 Scolare la pasta al dente e versarla nella padella.
- 6 Fare saltare la pasta insieme con il condimento.
- 7 Servire ben caldo.