

CANNAMELA

Mezze maniche con pomodori fritti



Ingredienti

- 320g mezze maniche
- 500g pomodori San Marzano maturi e sodi
- 1 cucchiaino e 1/2 timo foglie CANNAMELA
- 2 spicchi d'aglio
- 2 filetti di alici
- qb peperoncino macinato CANNAMELA
- qb sale
- qb olio per friggere



Porzioni
4 persone



Portata
Primo



Tempo
10 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In
casseruola



Kcal per
persona
311*

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

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Lavate i pomodori, asciugateli, divideteli in 4 ed eliminate i semi.
- 2 Portate a temperatura una casseruola con abbondante olio, quindi friggete le fettine di pomodoro, facendo molta attenzione a non farle sciogliere.
- 3 Scolatele bene dall'olio e disponetele in una ciotola, poi aromatizzatele con un cucchiaino di timo in foglie Serie Oro CANNAMELA.
- 4 Aggiungete anche un pizzico di peperoncino macinato Serie Oro CANNAMELA, l'aglio pestato e le alici schiacciate.
- 5 Lasciate insaporire almeno per 30 minuti.
- 6 Lessate le mezze maniche in abbondante acqua salata, scolatele al dente e conditele con il sugo.
- 7 Servite la pasta cosparsa con il timo in foglie Serie Oro CANNAMELA rimasto.
- 8 Lessate le mezze maniche in abbondante acqua salata, scolatele al dente e conditele con il sugo.
- 9 Servite la pasta cosparsa con il timo in foglie Serie Oro CANNAMELA rimasto.