

CANNAMELA

Pasta all'arrabbiata extra piccante



Ingredienti

- 280g spaghetti
- 15g patè di peperoncino CANNAMELA
- 1 pizzico aglio macinato CANNAMELA
- 200g passata di pomodoro
- 50g olive snocciolate
- 15g olio extravergine di oliva
- 40g pecorino grattugiato
- qb sale



Porzioni
4 persone



Portata
Primo



Tempo
10 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In padella,
Bollito/lessato



Kcal per
persona
403*

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

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Porre sul fuoco una pentola con acqua salata e portare all'ebollizione.
- 2 In una padella rosolare nell'olio l'aglio macinato CANNAMELA e il pat  di peperoncino CANNAMELA.
- 3 Unire la passata di pomodoro.
- 4 Arricchire con le olive e cuocere per 6 min.
- 5 Scolare la pasta al dente e tirarla in padella nel sugo.
- 6 Spolverizzare la pasta con il formaggio grattugiato e servire.