

CANNAMELA

Spaghetti aglio, olio e peperoncino



Ingredienti

- 380g spaghetti
- 1/2 confezione Preparato per sugo aglio, olio e peperoncino CANNAMELA
- 4 cucchiari olio extravergine di oliva
- qb sale



Porzioni
4 persone



Portata
Primo



Tempo
8 minuti



Difficoltà
Facile



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



Kcal per
persona
436*

* 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 versare la pasta.
- 2** Nel frattempo porre in una padella 4 cucchiari di olio.
- 3** Unire il contenuto di mezza confezione di Preparato per sugo aglio, olio e peperoncino CANNAMELA.
- 4** Lasciare soffriggere per 1 minuto a fuoco molto basso.
- 5** Scolare la pasta al dente e versarla nella padella.
- 6** Fare saltare la pasta insieme al condimento.
- 7** Servire ben caldo aggiungendo un filo di olio a piacere.