

# 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.