

CANNAMELA

Spaghetti con pomodorini e provola



Ingredienti

- 320g spaghetti
- 600g pomodorini
- 60g provolone o caciocavallo grattugiato grosso
- 2 spicchi d'aglio
- 1/2 cucchiaino peperoncino frantumato serie oro CANNAMELA
- 3 cucchiaini origano in foglie serie oro CANNAMELA
- 20g olio extravergine d'oliva
- sale



Porzioni
4 persone



Portata
Primo



Tempo
20 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In padella,
Bollito/lessato



Kcal per
persona
415*

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

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** In una padella rosolate nell'olio l'aglio schiacciato e insaporitelo con il Peperoncino frantumato Serie Oro CANNAMELA.
- 2** Unite i pomodorini lavati e tagliati a metà e aromatizzateli con 1 cucchiaino di Origano in foglie Serie Oro CANNAMELA.
- 3** Portate avanti la cottura per 5 minuti, poi salate.
- 4** Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e passatela in padella con il sugo e metà formaggio.
- 5** Condite la pasta con il formaggio rimasto grattugiato grossolanamente.
- 6** Servite il piatto dopo averlo spolverato con Origano in foglie Serie Oro CANNAMELA.