

# CANNAMELA

## Spaghetti con pomodorini e provolone



### Ingredienti

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