

CANNAMELA

Ziti ammullicati



Ingredienti

- 280 g ziti
- 250 g passata di pomodoro
- 20 g Parmigiano Reggiano grattugiato
- 1 spicchio d'aglio
- 10 g filetto di acciuga
- ½ cucchiaino peperoncino frantumato CANNAMELA
- ½ cucchiaino origano in foglie CANNAMELA
- 25 g briciole di pane
- 20 g olio extravergine d'oliva
- qb sale



Porzioni
4 persone



Portata
Primo



Tempo
15 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In padella,
Bollito/lessato



Kcal per
persona
395.75*

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



Preparazione

- 1 Fare insaporire in padella in un cucchiaio di olio l'aglio schiacciato e il **peperoncino frantumato CANNAMELA**.
- 2 Aggiungere la passata di pomodoro.
- 3 Cuocere per 10 min e controllare di sale.
- 4 In un'altra padella versare l'olio rimasto e l'acciuga.
- 5 Sciogliere l'acciuga e aggiungere le briciole di pane.
- 6 Completare con l'**origano CANNAMELA** e tostare il pane rigirandolo.
- 7 Lessare gli ziti in abbondante acqua salata e scolarli al dente.
- 8 Passarli per qualche min in padella con il sugo di pomodoro e il formaggio.
- 9 Cospargere con il pane tostato e servire.