



SPAGHETTI CON SUGO DI PESCE AL PROFUMO DI MAGGIORANA

Ingredienti

320 g di spaghetti n.5

1/2 cucchiaino di **Misto Prezzemolo e Aglio Orogel**

sale

2 confezioni di **Misto per Risotto e Spaghetti Orogel**

olio extravergine di oliva

peperoncino

un rametto di maggiorana



15



4



Facile



Primi Piatti

Preparazione

1

In una padella antiaderente con un filo d'olio, fare rosolare il prezzemolo e aglio, aggiungere il misto per spaghetti e lasciare cuocere per circa 6 minuti. Solo alla fine aggiungere alcuni pezzetti di peperoncino.

2

Cuocere al dente gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata, colarli ed unirli al sugo preparato, lasciando insaporire per alcuni minuti.

3

Infine aggiungere il rametto di maggiorana e servire molto caldi, con un filo di olio a crudo.