



CUCINA CON NOI!

# Spaghetti con salsa di pomodoro, friarielli e acciughe

## INGREDIENTI

350 g di spaghetti

---

440 g di Friarielli Cubello Foglia Più Orogel

---

200 g di Pomodori Semi Dry Orogel

---

40 g di acciughe

---

10 g di capperi

---

Aglione in Spicchi Orogel

---

sale e pepe

---

olio evo

---



30



4



Facile



Primi Piatti

#### Preparazione

- 1** Cuocere i friarielli in padella con aglio, olio, sale e pepe. Aggiungere i pomodori, le acciughe e i capperi.
- 2** Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolarli e saltarli in padella con il sugo di friarielli e pomodoro.

