



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.

