

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Spaghetti alla carrettiera

Strawberry · Friday, January 29th, 2016

- **Ingredienti:**(4 persone) 400gr spaghetti
- 70gr guanciaie
- 250gr funghi porcini
- 200gr tonno sott'olio
- uno spicchio di aglio
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Pulite i funghi, tagliateli a fettine. In un tegame con l'olio, fate rosolare il guanciaie tagliato a dadini, unite i funghi, fate rosolare ancora per alcuni minuti, insaporite con un pizzico di sale e pepe, togliete lo spicchio di aglio, aggiungete il tonno sminuzzato e cuocete per altri 5 minuti. Cuocete gli spaghetti in acqua salata, scolateli, amalgamateli al composto preparato e servite su di un piatto da portata.

This entry was posted on Friday, January 29th, 2016 at 3:57 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.