

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Spaghetti con sardine e pomodori

Strawberry · Tuesday, August 26th, 2014

### Ingredienti:(4 persone)

- 400gr spaghetti
- 6 filetti di sardine sott'olio
- uno spicchio di aglio
- 1 dl vino bianco
- 250gr pomodori
- 20gr burro
- prezzemolo
- 4 cucchiaini di olio extravergine
- sale pepe

### Preparazione:

Sbollentate i pomodori, pelateli, togliete i semi e l'acqua di cottura, riduceteli a dadini in un piatto. Fate rosolare lo spicchio di aglio in una padella con i 4 cucchiaini di olio, unite i filetti di sardine, bagnate con il vino e fate cuocere per alcuni minuti, unite i pomodori tagliati e continuate la cottura per circa 5 minuti, salate e pepate. Cuocete gli spaghetti in acqua salata, scolateli e versateli insieme al condimento, mantecate con il burro e una spolverata di prezzemolo tritato.

This entry was posted on Tuesday, August 26th, 2014 at 2:03 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.