

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Spaghetti con sugo alla pizzaiola

Strawberry · Tuesday, August 7th, 2012

Ingredienti:(4 persone)

- 400gr spaghetti
- 50gr capperi
- 100gr olive nere
- 100gr acciughe sott'olio
- 300gr funghi champignon
- 300gr polpa di pomodoro
- prezzemolo
- uno spicchio di aglio
- origano
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Lavate e tagliate a fette i funghi, in una padella versate un filo di olio, aggiungete i capperi, le alici, i funghi e le olive, cuocete per 5 minuti e aggiungete la polpa di pomodoro, salate, pepate e lasciate cuocere a fuoco medio per circa 15 minuti. Cuocete gli spaghetti in acqua salata, scolateli, uniteli al sugo preparato, mescolate e disponeteli su di un piatto da portata e cospargete con origano e prezzemolo tritato.

This entry was posted on Tuesday, August 7th, 2012 at 5:40 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.