

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Spaghetti al salame

Strawberry · Wednesday, May 4th, 2011

Ingredienti:(4 persone)

- 400gr spaghetti
- 20 gr salame
- 200gr polpa di pomodoro
- 100gr pecorino
- uno spicchio di aglio
- prezzemolo
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Tagliate a listarelle il salame e disponetelo in una padella con un filo di olio, rosolate per alcuni minuti e aggiungete la polpa di pomodoro, salate, pepate, coprite e continuate la cottura per circa 20 minuti. Cuocete gli spaghetti in acqua salata, scolateli, versateli su di un piatto da portata condite con il sugo di salame e cospargete con il pecorino grattugiato, il prezzemolo e l'aglio lavati e finemente tagliuzzati.

This entry was posted on Wednesday, May 4th, 2011 at 3:06 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#), [Senza categoria](#)

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.