Pomì
O Così. O Pomì.

Spaghetti alla puttanesca



Tempo di preparazione: 15 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Alici sott'olio: 3
- Capperi: 50 gr
- Cipolla: 1/2
- Olio extra vergine di oliva: qb
- Olive taggiasche: 50 g
- Prezzemolo: a piacere
- Spaghetti n. 5: 400 g

Preparazione

1. Fate soffriggere la cipolla tritata con l'olio extra vergine di oliva, una volta appassita aggiungete le alici e fatele sciogliere, quindi unite le olive taggiasche, i capperi e il pomodoro ***Pomì Polpa Fine***.
2. Fate cuocere per 20 minuti abbondanti, aggiustate di sale e unite abbondante prezzemolo tritato.
3. Lessate gli spaghetti e saltateli insieme alla salsa, facendo unire bene i due.

For this recipe we used:

Polpa Fine 200 ml

