Vermicelli con alici e pecorino



Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: q.b.
- Alici fresche: 300 gr
- Olio extravergine d’oliva: q.b.
- Pecorino: q.b.
- Prezzemolo: q.b.
- Sale e pepe: q.b.
- Vermicelli: 320 gr

Preparazione

In una padella soffriggete lo spicchio d’aglio nell’olio. Unite la **passata classica Pomì**, salate e pepate.
Cuocete per circa 10 minuti. Aggiungete le alici fresche spinate, pulite e tagliate a pezzetti.
Cuocete per un minuto. Cuocete la pasta, scolatela e mantecatela nel sugo per due minuti.
Spegnete il fuoco, impiattate e spolverizzate con il pecorino grattugiato e il prezzemolo.

For this recipe we used:

Passata Classica 350 gr

