Friggitelli al pomodoro



Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Cipolla: 1
- Friggitielli: 500 gr
- Olio extra vergine di oliva: 4 cucchiai
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

I **friggitelli con pomodoro** sono un piatto gustoso, veloce e facilissimo da preparare. È una ricetta molto semplice ma devo ammettere che non li avevo mai cucinati così, cosa mi sono persa!

Ora che li ho scoperti li preparerò spesso, sono un contorno rapido e gustoso. La prossima volta ci butterò dentro anche un paio di uova per realizzare un secondo con i fiocchi, è una bella idea, vero?

I friggitelli con pomodoro sono super facili e velocissimi da preparare:

1. Come prima cosa pulite per bene i friggitelli, eliminate i peduncoli e svuotateli, privandoli dei semi.
2. Versate l'**olio extra vergine di oliva** all'interno di una padella e fate imbiondire la cipolla e lo spicchio di aglio tritati finemente.
3. Aggiungete la ***passata di pomodoro Pomì*** e lasciatela insaporire per un minutino.
4. A questo punto unite i friggitelli, salate il tutto e coprite la padella con un coperchio.
5. Fate cuocere i friggitelli con pomodoro per 10 minuti, mescolateli di tanto in tanto per garantire una cottura omogenea.
6. Ultimate il piatto con una bella macinata di pepe nero e serviteli.

For this recipe we used:

Passata Classica 400 gr

