



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## SPAGHETTI E WURSTEL CON SUGO DI POMODORO E BASILICO

[cucinoeracconto.blogspot.it](http://cucinoeracconto.blogspot.it)



### Ingredienti:

Spaghetti q.b.  
Wurstel q.b.  
Passata di pomodoro biologico q.b.  
Basilico q.b.  
Sale iodato q.b.  
1 spicchio d'aglio  
Olio Extravergine di Oliva Dante q.b.

### Preparazione:

Rompere gli spaghetti a metà, tagliare i wurstel in piccole rotelle. Infilate gli spaghetti facendo fuoriuscire dall'altra parte del wurstel nel senso della lunghezza. Cuocere in acqua bollente salata, mentre cuoce in una padella mettere dell'olio di oliva e uno spicchio d'aglio in camicia. Versare la passata e aggiungere il basilico, cuocete per qualche minuto e scolate gli spaghetti. Condite gli spaghetti con il sugo e servite subito.

