



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

CALAMARATA CON SARDINE E POMODORINI

cucinoeracconto.blogspot.it



Ingredienti:

350 g di pasta

250 g di pomodorini con basilico

80 g di sardine portoghese

1/2 cipolla bianca

Olio Extravergine di Oliva Dante ConDisano q.b.

Sale q.b.

Pepe q.b.

Preparazione:

Mettere a cuocere la pasta in abbondante acqua bollente salata, mentre cuoce tagliate la cipolla e mettere a soffriggere nella padella con olio extravergine di oliva, aggiungere i pomodorini. Lasciate cuocere per qualche minuto e aggiungete le sardine, schiacciate bene con l'aiuto di una forchetta. Salate e pepate, lasciate cuocere ancora un po' fino a diventare un sugo corposo, scolate la pasta. Amalgamate bene la pasta nel sugo e servite subito.

DANTE



oio

vero