



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

NIDI DI SPAGHETTI CROCCANTI ALLA MEDITERRANEA

www.ariaincucina.com



Ingredienti per 2 persone:

200 g di spaghetti
1 lattina di datterini
Olio Extravergine Dante
origano, sale, pepe
olive taggiasche
caciotta
pangrattato q.b.

Preparazione:

In una padella antiaderente versate un filo d'olio, i datterini, l'origano, le olive, il sale e il pepe e lasciate cuocere lentamente per una decina di minuti, finchè la salsa non si restringe e i sapori si amalgamano per bene. Nel frattempo, mettete a bollire la pasta e scolatela al dente. Conditela con il sugo preparato, poi create dei nidi di spaghetti che andrete a posizionare su una pirofila da forno leggermente unta d'olio. Posizionate al centro dei nidi qualche cubetto di caciotta e spolverate di pangrattato, passate in forno finchè il formaggio non fonde e il pane non forma una crosticina croccante. Servite i nidi caldi!

