



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

BUCATINI ALLO SGOMBRO

zuccherofarina.blogspot.it



Ingredienti per 2 persone:

160 g di bucatini
1 scatola di sgombri sottolio
Olio evo Dante
1 spicchio di aglio
pangrattato q.b.
prezzemolo q.b.

Preparazione:

Soffriggere lo spicchio di aglio tritato in un cucchiaio di olio, aggiungere i filetti di sgombro e cuocere per pochi minuti. Cuocere la pasta al dente e versarla in padella insieme al condimento, aggiungere una manciata di pangrattato e di prezzemolo. Servire ben caldo aggiungendo a piacere una spolverata di peperoncino.

DANTE



oio

vero