



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

SUPERSPAGHETTONI CON DADOLATA DI POMODORO ED ACCIUGHE

latavolaallegra.blogspot.it



Ingredienti (per 2 persone):

160 g Superspghettoni
1/2 barattolo Dadolata
2 cucchiari Olio Dante
1 spicchio d'aglio bio
4 filetti d'acciughe di Sicilia sott'olio
Sale, pepe q.b.

Preparazione:

Pelate l'aglio, schiacciatelo e mettetelo a rosolare in un pentolino con i 2 cucchiari d'olio. Quando l'aglio è dorato aggiungete la dadolata di pomodoro e 2 filetti di acciughine spezzettati. Fate saltare appena 1 minuto, salate e pepate a piacere. Adesso cuocete la pasta secondo le vostre abitudini e scolatela al dente. Mantecatela con il sugo e, prima di servire, guarnite con gli altri 2 filetti di acciughe spezzettate. Servite ben calda.

