



TUBETTI RIGATI CON SGOMBRO E POMODORINI

paneolio.blogspot.it



Ingredienti:

tubetti rigati
pomodorini
sgombro
sale
pepe e aglio granulato
prezzemolo tritato
peperoncino
Olio Dante
vino bianco aromatizzato

Preparazione:

Mettere dell'olio in una padellina, far soffriggere un po' d'aglio tritato e lo sgombro pulito e fare a pezzettini, poi aggiungere i pomodorini precedentemente sbollentati così da poterne togliere facilmente la pelle. Aggiustare di sale e pepe e sfumare con il vino bianco aromatizzato. Cuocere la pasta e saltarla in padella e spolverare con del peperoncino tritato.