



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001253

Registrata in data 07 Apr 2017 alle ore 11:31

da VINCENZO DE FILIPPO

Cucunci olive nere con conserva di pomodoro

Piatto dal sapore tipicamente mediterraneo

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 1 persone

250 gr conserva di pomodoro La Fiammante
cucunci q.b.
olive nere q.b.
olio evo q.b.
pasta monoporzione della Fabbrica della pasta di Gragnano
sale q.b.
n.1 spicchio d'aglio

Preparazione

Mettere sul fuoco olio e soffriggere con uno spicchio di aglio schiacciato, aggiungere la conserva di pomodoro ed aggiungere il sale, poi a metà cottura inserire olive nere e cucunci di Salina, nel frattempo preparare pentola con acqua e sale per cottura pasta.

Appena pronto il sugo spegnere il fuoco ed aspettare la cottura della pasta monoporzione, poi scolare e mantecare col sugo ed impiattare.

Vino consigliato

Breganze rosso Doc