

SPAGHETTI FRESCHI

[HOME PAGE](#)[CHI SIAMO](#)[ANTIPASTI](#)[PRIMI PIATTI](#)[SECONDI
PIATTI](#)

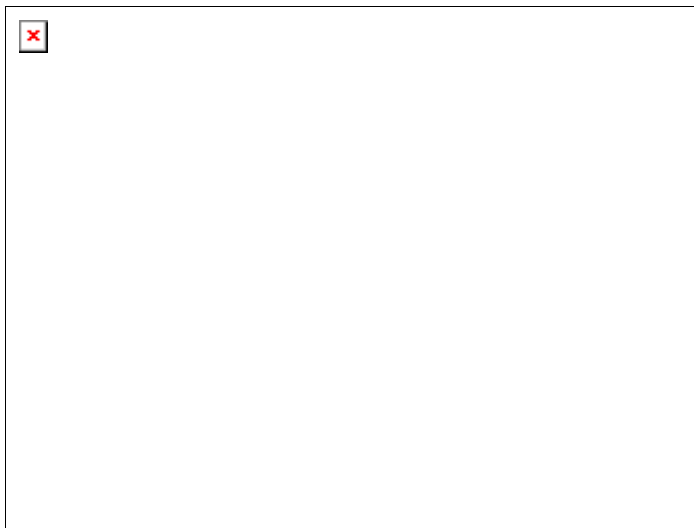
DOSE PER 4 PERSONE

- 400 grammi di spaghettoni
- 50 grammi di basilico
- 300 grammi di podorini ciliegia
- 6 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 70 grammi di olive nere tagliate a rotelline
- 50 grammi di formaggio grattugiato
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaino di aceto balsamico
- sale e pepe q.b.
-

PREPARAZIONE



- In abbondante acqua salata cuocete al dente gli spaghetti, scolateli e raffreddateli sotto l'acqua corrente, fateli sgocciolare bene
- In una insalatiera da tavola che possa anche contenere la pasta, incorporate il basilico, i pomodori tagliati a metà, l'aglio schiacciato, le olive nere tagliate a rotelline, l'olio d'oliva e l'aceto balsamico, mescolando accuratamente tutti gli ingredienti
- Lasciate riposare il tutto per una decina di minuti ed incorporateli negli spaghetti, regolateli con il sale e il pepe, aggiungete il formaggio grattugiato e serviteli in tavola.

[DOLCI](#)[CHICCHE](#)[SALSE](#)[CONTATTI](#)[FOTO](#)[Link Amici](#)