



Spaghetti

con alici in salsa piccante Rizzoli



Ingredienti (per 4 persone)

- Spaghetti 320 g
- Un vasetto da 90 g di **Alici in salsa piccante Rizzoli**
- 3 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
- Pane grattugiato 20 g

Preparazione del condimento

Versare in una casseruola l'olio, la salsa delle alici ed il pesce a pezzetti, scaldare a fuoco lento per qualche minuto.

Esecuzione

Portare ad ebollizione l'acqua di cottura, salare e cuocere la pasta al dente. Scolare gli spaghetti, passarli in casseruola e mantecare con il condimento aggiungendo il pane grattugiato.

Tempo di esecuzione

Il tempo di cottura della pasta.



VALORI NUTRIZIONALI A PORZIONE

| | |
|-------------|--|
| Calorie | |
| Proteine | |
| Carboidrati | |
| Grassi | |

