



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Spaghetti con le alici



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella, una pentola**

Ingredienti

- 400 gr di Vermicelli
- 400 gr di alici
- 1 cipolla
- olio extravergine d'oliva
- prezzemolo
- origano
- peperoncino
- sale

Preparazione Spaghetti con le alici

Passo 1.

Pulite e sfilettate le alici.

Passo 2.

Tritate la cipolla e fatela imbiondire nell'olio insieme ad origano e peperoncino.

Passo 3.

Aggiungete quindi le alici e continuate la cottura.

Passo 4.

Fate cuocere i vermicelli in acqua salata, ed una volta cotti fateli mantecare nel sugo di alici.

Passo 5.

Decorate con il prezzemolo tritato.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)