



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

Spaghetti ai firarielli



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella, una pentola**

Ingredienti

- 400 gr di spaghetti
- 1/2 Kg di friarielli
- olio extravergine d'oliva
- parmigiano
- aglio
- peperoncino
- sale

Preparazione Spaghetti ai firarielli

Passo 1.

Pulite i friarielli.

Passo 2.

Preparate un soffritto con aglio e peperoncino.

Passo 3.

Portate dell'acqua a bollire in una pentola con acqua salata e sbollentate i firarielli per una decina di minuti.

Passo 4.

Aggiungete quindi gli spaghetti e fateli quocere.

Passo 5.

Una volta cotti, scolate pasta e friarielli e metteteli nella padella con il soffritto.

Passo 6.

Fate saltare la pasta per qualche minuto e servite con del parmigiano grattugiato.

Note

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