



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

Spaghetti di maratea



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una terrina**

Ingredienti

- 400 gr di spaghetti
- 400 gr di pomodori
- 1 spicchio d'aglio
- olio extravergine d'oliva
- sale

Preparazione Spaghetti di maratea

Passo 1.

Pulite e tagliate i pomodori in pezzettoni.

Passo 2.

Fate cuocere gli spaghetti al dente.

Passo 3.

Ponete quindi gli spaghetti in una terrina.

Passo 4.

Aggiungete i pomodori crudi e dell'olio.

Passo 5.

Prendete una pentola con e riempitela d'acqua calda.

Passo 6.

Mettete la terrina in ammollo per 15 minuti circa.

Note

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