



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

Spaghetti mare e monti



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **un pentola, una padella**

Ingredienti

- 400 gr di spaghetti
- funghi
- 400 gr di calamari
- 300 gr di pomodori ciliegini
- prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco
- peperoncino
- aglio
- sale
- pepe

Preparazione Spaghetti mare e monti

Passo 1.

Pulite e tagliate calamari e funghi; soffriggeteli insieme all'aglio e sfumate con il vino.

Passo 2.

Aggiungete quindi i pomodorini tagliate in quattro spicchi e fate cuocere.

Passo 3.

Cuocete gli spaghetti e fateli quindi saltare insieme al sugo cospargendoli con peperoncino e prezzemolo.

Note

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